Microwave Oven Owner's Manual

UMC5200AA

Installer: Please leave this manual with this appliance.

Consumer: Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number

Serial Number

Date of Purchase

In our continuing effort to improve the quality and performance of our appliances, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

If you have questions, call:

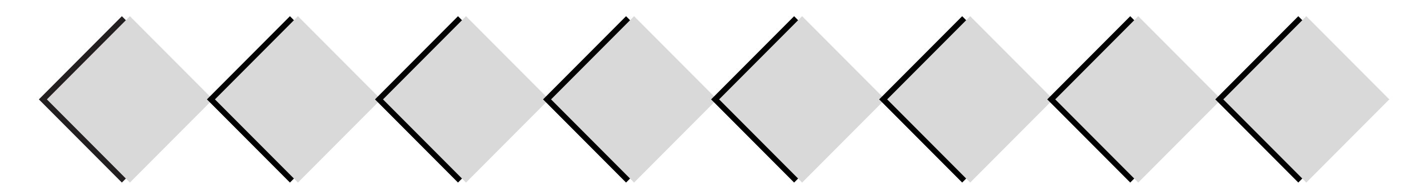
1-800-688-1120 (U.S.A. and Canada)
1-800-688-2080 (US TTY for hearing or speech impaired)
(Mon. - Fri., 8 a.m. - 8 p.m. Eastern Time)

For service information, see page 20.

Contents

Electric Microwave

Keep instructions for future reference.
Be sure manual stays with oven.



A/05/03

Part No.8112P245-60
3828W5A3383

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

What You Need to Know About Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this manual are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating microwave.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

⚠WARNING

➢ To avoid risk of electrical shock or death, this oven must be grounded.

➢ To avoid risk of electrical shock or death, do not alter the plug.

Grounding Instructions

Microwave operates on standard household current, 110-120V.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

⚠ DANGER

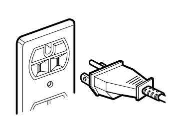
DANGER— Immediate hazards which WILL result in severe personal injury or death.

⚠ WARNING

WARNING— Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION— Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.



Oven MUST be grounded. Grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current if an electrical short occurs. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or servicer if grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the oven is properly grounded.

Do not use an extension cord. If the product power cord is too short, have a qualified electrician install a three-slot receptacle. A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. This oven should be plugged into a separate 60 hertz circuit with the electrical rating as shown in specifications table. When the oven is on a circuit with other equipment, an increase in cooking times may be required and fuses can be blown.

FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT (U.S.A. ONLY)

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.

The manufacturer is not responsible for any radio or TV interference caused by **unauthorized modification** to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ CAUTION

To avoid risk of personal injury or property damage, observe the following:

1. Be certain to place the front surface of the door three inches away or more from the countertop edge to avoid accidental tipping of the appliance in normal usage.
2. For the most accurate programming of the electronic units, touch the center of each pad securely. Do not touch several pads at one time or touch between pads. A beep sound should be heard with each touch when a pad is touched correctly.
3. Do not hit or strike the control with objects such as silverware, utensils, etc. Breakage may occur.
4. Be careful when taking the cooking utensils out of the oven. Some dishes absorb heat from the cooked food and may be hot.
5. Do not rinse cooking utensils by immediately placing them into water just after cooking. This may cause breakage. Allow the turntable to cool.
6. Use only specific glass utensils. See cooking utensils section in this manual.
7. Do not operate the oven empty. Either food or water should always be in the oven during operation to absorb microwave energy.
8. Do not use your microwave oven to dry newspapers or clothes. They can catch fire.
9. Use only thermometers approved for microwave oven cooking.
10. Be certain the turntable is in place when you operate the oven.
11. Pierce the skin of potatoes, whole squash, apples, or any fruit or vegetable which has a skin covering before cooking.
12. Never use your microwave oven to cook eggs in the shell. Pressure can build up inside the shell, causing it to burst.
13. Do not pop popcorn, except in a microwave-safe container or commercial package designed especially for microwave ovens. Never try to pop popcorn in a paper bag not designed for microwave oven use. Overcooking may result in smoke and fire. Do not repop unpopped kernels. Do not reuse popcorn bags.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

A. **DO NOT** attempt to operate this oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

B. **DO NOT** place any object between the oven front face and the door to allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

C. **DO NOT** operate the oven if it is damaged. It is particularly important that oven door close properly and that there is no damage to:
   1. door (bent),
   2. hinges and latches (broken or loosened),
   3. door seals and sealing surfaces.

D. Oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

⚠ WARNING

Liquids such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.** To reduce the risk of injury to persons:

1. Do not overheat the liquid.
2. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
3. Do not use straight-sided containers with narrow necks.
4. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
5. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ Recognize this symbol as a SAFETY message

⚠ WARNING

When using electrical microwave, basic safety precautions should be followed to reduce risk of burns, electric shock, fire, or injury to persons or exposure to excessive microwave energy.

1. **READ** all instructions before using the appliance.
2. **READ AND FOLLOW** the specific ***PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY*** in **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**.
3. This appliance **MUST BE GROUNDED**. Connect only to properly grounded outlet. See **GROUNDING INSTRUCTIONS** in the *Installation Instructions*.
4. Install or locate this appliance **ONLY** in accordance with the installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed glass jars—are able to explode and **SHOULD NOT** be **HEATED** in this oven.
6. Use this appliance **ONLY** for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, **CLOSE SUPERVISION** is necessary when used by **CHILDREN**.
8. **DO NOT** operate this equipment if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be serviced **ONLY** by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
10. **DO NOT** cover or block any openings on the appliance.
11. **DO NOT** store this appliance outdoors. **DO NOT** use this product near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, or similar locations.
12. **DO NOT** immerse cord or plug in water.
13. Keep cord **AWAY** from **HEATED** surfaces.
14. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter.
15. When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, non abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
16. **DO NOT** heat any type of baby bottles or baby food. Uneven heating may occur and could cause personal injury.
17. Avoid heating small-necked containers such as syrup bottles.
18. Avoid using corrosives and vapors, such as sulfide and chloride.
19. Liquids heated in certain shaped containers (especially cylindrical-shaped containers) may become overheated. The liquid may splash out with a loud noise during or after heating or when adding ingredients (instant coffee, etc.), resulting in harm to the oven and possible injury. In all containers, for best results, stir the liquid several times before heating. Always stir liquid several times between reheatings.

⚠ CAUTION

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

a. Do not overcook food. Carefully attend appliance if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.

b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.

c. If materials inside the oven should ignite, **KEEP OVEN DOOR CLOSED**, turn oven off, and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

d. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CIRCUITS

For safety purposes this oven must be plugged into a 15 or 20 Amp circuit. No other electrical appliances or lighting circuits should be on this line. If in doubt, consult a licensed electrician.

VOLTAGE

The voltage used at the wall receptacle must be the same as specified on the oven name plate located inside oven door. Use of a higher voltage is dangerous and may result in a fire or other type of accident causing oven damage. Low voltage will cause slow cooking. In case your microwave oven does not perform normally in spite of proper voltage, remove and reinsert the plug.

PLACEMENT OF THE OVEN

Your microwave oven can be placed easily in your kitchen, family room, or anywhere else in your home. Place the oven on a flat surface such as a kitchen countertop or a specially designed microwave oven cart. Do not place oven above a gas or electric range. Free air flow around the oven is important.

UNPACKING OVEN

- Inspect oven for damage such as dents in door or inside oven cavity.
- Report any dents or breakage to source of purchase immediately. **Do not attempt to use oven if damaged.**
- Remove all materials from oven interior.
- If oven has been stored in extremely cold area, wait a few hours before connecting power.

BUILT-IN CAPACITY

For information call:
1-800-688-1120 U.S.A. and Canada

DO NOT BLOCK AIR VENTS

All air vents should be kept clear during cooking. If air vents are covered during oven operation the oven may overheat. In this case, a sensitive thermal safety device automatically turns the oven off. The oven will be inoperable until it has cooled sufficiently.

GETTING THE BEST RESULTS FROM YOUR MICROWAVE OVEN

Keep an eye on things. The instructions in this book have been formulated with great care, but your success in preparing food depends, of course, on how much attention you pay to the food as it cooks. Always watch your food while it cooks. Your microwave oven is equipped with a light that turns on automatically when the oven is in operation so that you can see inside and check the progress of your recipe. Directions given in recipes to elevate, stir, and the like should be thought of as the minimum steps recommended. If the food seems to be cooking unevenly, simply make the necessary adjustments you think appropriate to correct the problem.

Factors affecting cooking times. Many factors affect cooking times. The temperature of ingredients used in a recipe makes a big difference in cooking times. For example, a cake made with ice-cold butter, milk, and eggs will take considerably longer to bake than one made with ingredients that are at room temperature. All of the recipes in this book give a range of cooking times. In general, you will find that the food remains undercooked at the lower end of the time range, and you may sometimes want to cook your food beyond the maximum time given, according to personal preference. The governing philosophy of this book is that it is best for a recipe to be conservative in giving cooking times. While undercooked food may always be cooked a bit more, overcooked food is ruined for good. Some recipes, particularly those for bread, cakes, and custard, recommend that food be removed from the oven when they are slightly undercooked. This is not a mistake. When allowed to stand, usually covered, these foods will continue to cook outside of the oven as the heat trapped within the outer portions of the foods gradually travels inward. If the foods are left in the oven until they are cooked all the way through, the outer portions will become overcooked or even burned.

As you gain experience in using your microwave oven, you will become increasingly skillful in estimating both cooking and standing times for various foods.

SPECIAL TECHNIQUES IN MICROWAVE COOKING

Browning: Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat. Foods that are cooked for a shorter period of time may be brushed with a browning sauce to achieve an appetizing color. The most commonly used browning sauces are Worcestershire sauce, soy sauce, and barbecue sauce. Since relatively small amounts of browning sauces are added to foods, the original flavor of recipes is not altered.

Covering: A cover traps heat and steam and causes food to cook more quickly. You may either use a lid or microwave cling-film with a corner folded back to prevent splitting.

Covering with waxed paper: Waxed paper effectively prevents spattering and helps food retain some heat. Since it makes a looser cover than a lid or cling-film, it allows the food to dry out slightly.

Wrapping in waxed paper or paper towel: Sandwiches and many other foods containing prebaked bread should be wrapped prior to microwaving to prevent drying out.

Arranging and spacing: Individual foods such as baked potatoes, small cakes, and hors d'oeuvres will heat more evenly if placed in the oven and equal distance apart, preferably in a circular pattern. Never stack foods on top of one another.

Stirring: Stirring is one of the most important of all microwaving techniques. In conventional cooking, foods are stirred for the purpose of blending. Microwaved foods, however, are stirred in order to spread and redistribute heat. Always stir from the outside towards the center as the outside food heats first.

Turning over: Large, tall foods such as roasts and whole chickens should be turned so that the top and bottom will cook evenly. It is also a good idea to turn cutup chicken and chops.

Placing thicker portions near the edge: Since microwaves are attracted to the outside portion of foods, it makes sense to place thicker portions of meat, poultry and fish to the outer edge of the baking dish. This way, thicker portions will receive the most microwave energy and the foods will cook evenly.

Elevating: Thick or dense foods are often elevated so that microwaves can be absorbed by the underside and center of the foods.

Piercing: Foods enclosed in a shell, skin, or membrane are likely to burst in the oven unless they are pierced prior to cooking. Such foods include both yolks and whites of eggs, clams and oysters, and many whole vegetables and fruits.

Testing if cooked: Because foods cook so quickly in a microwave oven, it is necessary to test food frequently. Some foods are left in the microwave until completely cooked, but most foods, including meats and poultry, are removed from the oven while still slightly undercooked and allowed to finish cooking during standing time. The internal temperature of foods will rise between 5° F (3° C) and 15° F (8° C) during standing time.

Standing time: Foods are often allowed to stand for 3 to 10 minutes after being removed from the microwave oven. Usually the foods are covered during standing time to retain heat unless they are supposed to be dry in texture (some cakes and biscuits, for example). Standing allows foods to finish cooking and also helps flavors to blend and develop.

HOW FOOD CHARACTERISTICS AFFECT MICROWAVE COOKING

Density of foods: Light, porous food like cakes and breads cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles. You must take care when microwaving porous foods that the outer edges do not become dry and brittle.

Height of foods: The upper portion of tall foods, particularly roasts, will cook more quickly than the lower portion. Therefore, it is wise to turn tall foods during cooking, sometimes several times.

Moisture content of foods: Since the heat generated from microwaves tends to evaporate moisture, relatively dry foods such as roasts and some vegetables should either be sprinkled with water prior to cooking or covered to retain moisture.

Bone and fat content of foods: Bones conduct heat and fat cooks more quickly than meat. Therefore, care must be taken when cooking bony or fatty cuts of meat that the meats do not cook unevenly and do not become overcooked.

NOTE: It is a common misconception that microwaves cook food from the inside out. This comes from heating filled pastries with a high sugar content, like jelly doughnuts. The pastry is cool but the filling is very hot! If you cook a chicken or a roast, you'll see the outside is cooked first.

Shape of foods: Microwaves penetrate only about 1 inch (2.5 cm) into foods; the interior portion of thick foods is cooked as the heat generated on the outside travels inward. In other words, only the outer edge of any food is actually cooked by microwave energy; the rest is cooked by conduction.

It follows then that the worst possible shape for a food that is to be microwaved is a thick cube. The corners will burn long before the center is even warm. Round, thin, and ring shaped foods cook most successfully in the microwave.

Quantity of foods: The number of microwaves in your oven remains constant regardless of how much food is being cooked. Therefore, the more food you place in the oven, the longer the cooking time. Remember to decrease cooking times by at least one-third when halving a recipe.

CAUTION

To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, aluminum foil, metal utensils, or metal trimmed utensils in the oven.

MICROWAVE-SAFE UTENSILS

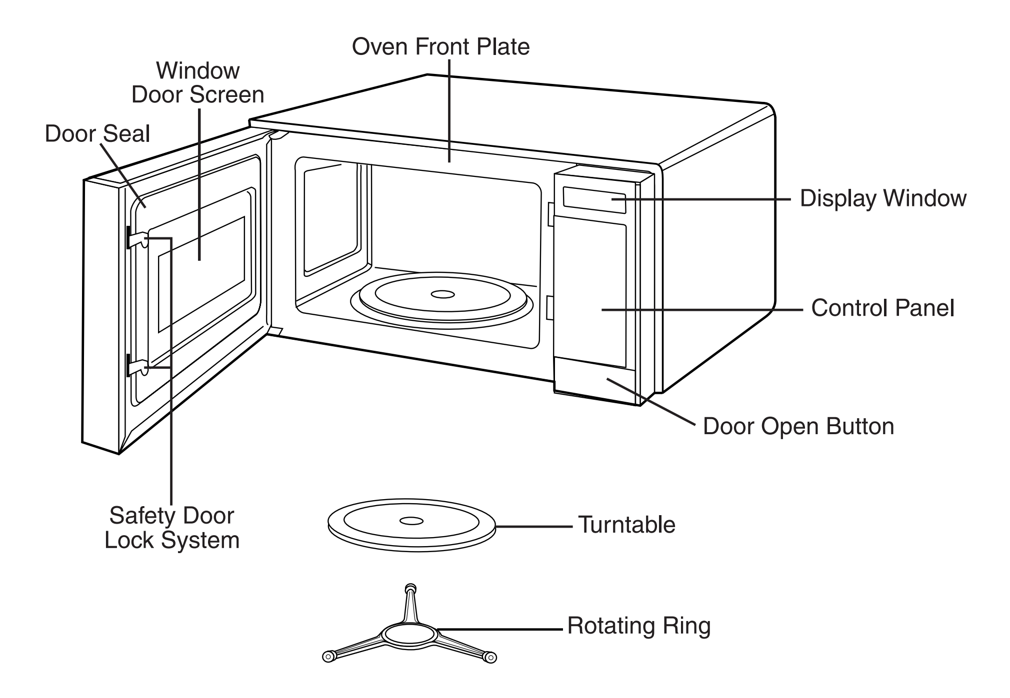
Never use metal or metal-trimmed utensils in your microwave oven: Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning. Most heat-resistant non-metallic cooking utensils are safe for use in your microwave oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there is a simple way to find out if it can be used in your microwave oven.

Testing utensils for microwave use: Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in the microwave oven. Microwave at power HIGH for 1 minute. If the water heats up but the utensil remains cool to the touch, the utensil is microwave-safe. However, if the water does not change temperature but the utensil becomes warm, microwaves are being absorbed by the utensil and it is not safe for use in the microwave oven. You probably have many items on hand in your kitchen that can be used as cooking equipment in your microwave oven.

Just read through the following checklist.

1. **Dinner plates:** Many kinds of dinnerware are microwave-safe. If in doubt, consult the manufacturer's literature or perform the microwave test, above.
2. **Glassware:** Glassware that is heat-resistant is microwave-safe. This includes all brands of oventempered glass cookware. However, do not use delicate glassware, such as tumblers or wine glasses, as these might shatter as the food warms.
3. **Paper:** Paper plates and containers are convenient and safe to use in your microwave oven, provided the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods, such as bacon, are cooked. In general, avoid colored paper products as the color may run.
4. **Plastic storage containers:** These can be used to hold foods that are to be quickly reheated. However, they should not be used to hold foods that will need considerable time in the oven as hot foods will eventually warp or melt plastic containers.
5. **Plastic cooking bags:** These are microwave-safe provided they are specially made for cooking. However, **be sure to make a slit in the bag** so that steam can escape. Never use ordinary plastic bags for cooking in your microwave oven, as they will melt and rupture.
6. **Plastic microwave cookware:** A variety of shapes and sizes of microwave cookware is available. For the most part, you can probably cook with items you already have on hand rather than investing in new kitchen equipment.
7. **Pottery, stoneware, and ceramic:** Containers made of these materials are usually fine for use in your microwave oven, but they should be tested to be sure.

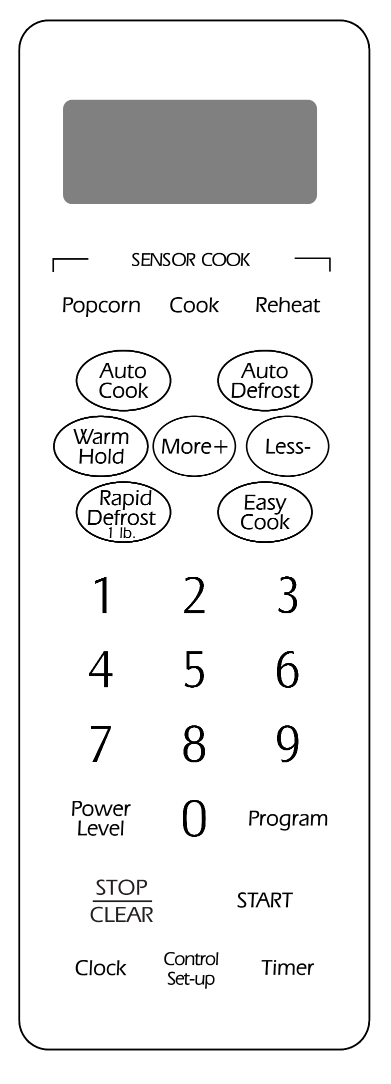
Features



OVEN SPECIFICATIONS

UMC5200

Power Supply	120 VAC, 60 Hz
Input Power	1,500 W
Cooking Power	1,100 W (IEC 60705 Standard)
Frequency	2,450 MHz
Rated Current	13 A
Outer Dimensions (WxHxD)	23⅞" x 13 9/16" x 18 13/16"
Cavity Volume	2.1 Cu. Ft.
Net Weight	40 lbs.



NOTE: A beep sounds when a pad on the control panel is touched, to indicate setting has been entered.

Your oven will be packed with the following materials:

Glass Turntable.......................1 each

Owner's Manual and Cooking Guide........................1 each

Rotating Ring..........................1 each

This microwave oven is designed for household use only. It is not recommended for commercial purposes and will void the warranty.

SETTING CLOCK

When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power interruption, the numbers in the display reset to ":".

NOTE: You can select AM or PM by touching **CLOCK** pad alternately.

Example: To set 11:11 (PM).

Clock
1. Touch **CLOCK** pad twice. Display scrolls the words **ENTER TIME OF DAY**.

1111
2. Enter the time by using the number key pads **[1]**, **[1]**, **[1]**, and **[1]**. Display scrolls the words **11:11 TOUCH START**.

START
3. Touch **START**. The clock starts counting and **11:11** shows in the display.

TIMER

You can use the Timer of your oven for purposes other than food cooking.

Timer
1. Touch **TIMER** pad. Display scrolls the words **ENTER TIME IN MIN. AND SEC**.

300
2. Touch **3**, **0**, and **0.** Display scrolls the words **3:00 TOUCH START**.

START
3. Touch **START pad**.

EASY COOK

A time-saving pad, this simplified control lets you quickly set and start microwave cooking without the need to touch **START**.

NOTE: If you touch **EASY COOK**, it will add 30 seconds up to 3 minutes 30 seconds; after 3 minutes it will add 1 minute up to 99 minutes.

Example: To set EASY COOK for 2 minutes (2:00).



Touch **EASY COOK** 4 times. The oven begins cooking and display shows time counting down.

TIME COOK

This function allows you to cook food for a desired amount of time. Because many foods need slower cooking (at less than HI-POWER), there are 10 power level settings in addition to HI-POWER.

When cooking is complete, beeps will sound. The word **END** shows in the display window. Then the oven shuts itself off.

NOTE: If you do not select the power level, the oven will operate at power HIGH. To set HI-POWER cooking, skip steps 2 and 3 below.

Example: To cook food on 80% Power (power 8) for 5 minutes 30 seconds.

530
1. Enter 5 minutes 30 seconds by touching **[5]**, **[3]** and **[0]**. Display scrolls the words **5:30 TOUCH START OR POWER**.

Power Level
2. Touch **POWER LEVEL.** Display scrolls the words **ENTER POWER LEVEL 1 TO 10.**

8
3. Touch **8** to select power level 80%. Display scrolls the words **P-80 TOUCH START**.

START
4. Touch **START**.

MULTI-STAGE TIME COOK

Stages are consecutive heating cycles performed without interruption. This oven can perform 4 stages in a row.

For Multi-Stage cooking, touch PROGRAM and repeat Time Cook steps 1-3 on previous page before touching START for additional time and power program you want to add.

Auto Defrost can be programmed before the first stage to defrost first and then cook.

MICROWAVE POWER LEVELS

Power Level

Your microwave oven is equipped with eleven power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. The table below will give you some idea of which foods are prepared at each of the various power levels.

Microwave Power Level Chart

Power Level	Use
10 (HIGH)	• Boiling water. • Making candy. • Cooking poultry pieces, fish and vegetables. • Cooking tender cuts of meat. • Whole poultry.
9	• Reheating rice, pasta and vegetables.
8	• Reheating prepared foods quickly. • Reheating sandwiches.
7	• Cooking egg, milk and cheese dishes. • Cooking cakes, breads. • Melting chocolate.
6	• Cooking veal. • Cooking whole fish. • Cooking puddings and custard.
5	• Cooking ham, whole poultry, lamb. • Cooking rib roast, sirloin tip.
4	• Thawing meat, poultry and seafood.
3	• Cooking less tender cuts of meat. • Cooking pork chops, roast.
2	• Taking chill out of fruit. • Softening butter.
1	• Keeping casseroles and main dishes warm. • Softening butter and cream cheese.
0	• Standing time. • Independent timer.

CHILD LOCK

This safety feature prevents unwanted oven operation. Once the child lock is set, no cooking can take place. The Child Lock feature is also useful when cleaning the control panel. Child Lock prevents accidental programming when wiping the control panel.

If the CHILD LOCK is set and you touch another cooking pad, the word **LOCKED** shows in the display. Cancel the child lock according to the procedure below.

To set the child lock:

STOP/CLEAR

0

1. Touch **STOP/ CLEAR.**
2. Touch and hold **0** until the word **LOCKED** appears in the display and two beeps are heard.

To cancel the child lock:

0

Touch and hold **0** until the word **LOCKED** disappears in the display.

After the CHILD LOCK is turned off, the time of day will return to the display window. The oven will operate normally.

CONTROL SET-UP

CONTROL SET-UP allows you to set the oven for your preferences.

You can select **SOUND ON/OFF, CLOCK ON/OFF, SCROLL SPEED and LBS/KG.**

Example 1: To turn off Sound of beeper.

Control Set-up

1. Touch **CONTROL SET-UP**. Four modes show in the display repeatedly.

1

2. Touch **1**. Display scrolls the words **SOUND ON TOUCH 1 OFF TOUCH 2.**

2

3. Touch **2**. Display scrolls the words **SOUND OFF**. The current time will be displayed.

   NOTE: To turn beep sound back on, repeat steps 1 - 2 then touch number 1.

Example 2: To select kg unit.

Control Set-up

1. Touch **CONTROL SET-UP**. Four modes show in the display continuously.

4

2. Touch **4**. Display scrolls the words **LBS. TOUCH 1 KG TOUCH 2**.

2

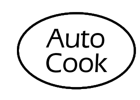
3. Touch **2**. Display scrolls the words **KG**. The current time will be displayed.

   NOTE: To select LBS., repeat steps 1-2 then, touch number 1.

MORE/LESS

By using the MORE or LESS keys, all of the **AUTO COOK, TIME COOK, EASY COOK, SENSOR COOK** programs can be adjusted to cook food for a longer or shorter time. Pressing MORE will add 10 seconds to the cooking time each time you press it. Pressing LESS will subtract 10 seconds of cooking time each time you press it. You must wait until the control display begins to count down before adding or subtracting time when using MORE or LESS with the Sensor Cook pads.

Example: To adjust the AUTO COOK (ex. beverage 2 cups) cooking time for a longer time, or for a shorter time.



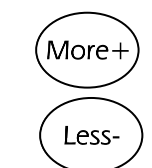
1. Touch **AUTO COOK**. Display scrolls the words **SELECT MENU 1 TO 6 -- SEE COOKING GUIDE BEHIND DOOR**.

4

2. Touch **4**. Display scrolls the words **BEVERAGE TOUCH 1 TO 2 CUPS**.

2

3. Touch **2**.



NOTE: Press the MORE or LESS pad during time countdown.

CONTROL SET-UP FUNCTION CHART

NO	FUNCTION	CHOICE	REMARKS
1	SOUND ON / OFF	Sound On or Sound Off	All of the key sound and End of Cycle sound on or off.
2	CLOCK ON / OFF	Clock On or Clock Off	When clock is off nothing displays when oven is not in use.
3	SCROLL SPEED	Slow, Normal, or Fast	Controls speed of message that scrolls across display.
4	LBS / KG	Lbs. or Kg	Set control to LBS. or KG for Auto Cook and Auto Defrost features.

NOTE: When the power cord is first plugged in, the default settings are Sound ON, Clock ON, Normal Speed and LBS.

SENSOR COOK OPERATION INSTRUCTION

The Sensor Cook system works by detecting a build-up of vapor. For most Sensor Cook programs, a chart with specific food examples and cooking instructions is provided on the next pages.

Hints

1. Make sure the door remains closed.
2. Once the vapor is detected, two beeps will sound.
3. Opening the door or touching the STOP/CLEAR pad before the vapor is detected will abort the process. The oven will stop.
4. Before using Sensor Cook, make sure the exterior of the cooking container and the interior of the oven are dry, to assure the best results.
5. Room temperature should not exceed 95° F.
6. Oven should be plugged in at least 5 minutes before Sensor Cooking.

Categories: Sensor Popcorn
Sensor Cook
Sensor Reheat

SENSOR COOK

SENSOR COOK allows you to cook most of your favorite foods without having to select cooking times and power levels. This oven automatically determines the cooking time for each food item. This feature has 6 food categories.

Example: To cook FROZEN ENTREE.

Cook

1. Touch **COOK**. Display scrolls the words **SELECT MENU 1 TO 6 -- SEE COOKING GUIDE BEHIND DOOR**.

4

2. Touch **4**. The oven will cook food automatically by the sensor system.

SENSOR COOK CHART

Code	Category	Direction	Amount
1	Potato	Pierce each potato with a fork and place on the oven tray around the edge, at least one inch apart.	1 - 4 medium approx. 10 ozs. each
2	Fresh Vegetables	Prepare as desired, wash, and leave residual water on the vegetables. Place in an appropriately-sized microwave container, cover with plastic wrap and vent.	1 - 4 cups
3	Frozen Vegetables	Remove from package, rinse off frost under running water. Place in an appropriately-sized microwave container, cover with plastic wrap and vent.	1 - 4 cups
4	Frozen Entree	Remove from outer display package. Slit cover. If not in microwave safe container, place on plate, cover with plastic wrap and vent.	10-21 ozs.
5	Rice	Place rice and twice as much liquid (water or chicken or vegetable stock) in a 2-quart microwavable dish. Cover with plastic wrap. When cooking is complete, allow 10 minutes standing time. Stir for fluffier rice. the package.	1- 2 cups Use medium or long grain rice. Cook instant rice according to directions on
6	Fish, Seafood	Place the food around the sides of an appropriate microwave container. Season and add ¼-½ cup liquid (wine, water, salsa, etc.) Cover with plastic wrap, vented.	4-32 ozs.

If you open the door or press STOP/CLEAR during sensing, the process will be canceled.

SENSOR POPCORN

SENSOR POPCORN lets you pop commercially packaged microwave popcorn (3.0-3.5 ozs.). For best results, use a fresh bag of popcorn.

Place only one bag of prepackaged microwave popcorn on the center of turntable.

Example: To pop 3.5 ozs.

Popcorn — Touch **POPCORN**. Display scrolls the word **POPCORN**. Then the oven will cook food automatically by sensor system.

NOTE:

- Do not attempt to reheat or cook any unpopped kernels.
- Do not use popcorn popping devices in microwave oven with this feature. When using such devices, popping time should be set manually according to the directions from the popper manufacturer.

SENSOR REHEAT

This feature allows you to reheat precooked room temperature or refrigerated foods without selecting cooking times and power levels. This feature has 3 categories: dinner plate, soup/ sauce, casserole.

Example: To reheat casserole.

Reheat — 1. Touch **REHEAT** pad. Display scrolls the words **SELECT MENU 1 TO 3 -- SEE COOKING GUIDE BEHIND DOOR**.

3 — 2. Touch number **3**. Then the oven will reheat food automatically by sensor system.

SENSOR REHEAT CHART

Code	Category	Direction	Amount
1	Dinner plate	Place foods to be heated on dinner plate or similar dish. Cover with plastic wrap.	Approx. ½ - 1 lb.
2	Soup/ Sauce	Place food to be heated in an appropriate size microwave container. Cover with plastic wrap.	1-4 cups
3	Casserole	Cover dish containing the casserole with plastic wrap.	2-6 servings

WARM HOLD

You can safely keep hot, cooked food warm in your microwave oven for up to 99 minutes, 99 seconds. You can use HOLD WARM by itself, or to automatically follow a cooking cycle.

Example: To hold warm hot or cooked food.



1. Touch **WARM HOLD.** Display scrolls the words **WARM HOLD TOUCH START**.

START

2. Touch **START**. The word **WARM** will come on while the oven continues to run.

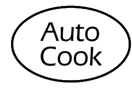
NOTE:

- WARM HOLD operates for up to 99 minutes, 99 seconds.
- Opening the oven door cancels WARM HOLD. Close the door and touch WARM HOLD, then touch START if additional HOLD WARM time is desired.
- Only cooked, hot food should be kept warm with the WARM HOLD feature.
- Pastry items (pies, turnovers, etc.) should be uncovered during WARM HOLD.
- Complete meals kept warm on a dinner plate should be covered during WARM HOLD.
- Do not use more than 1 complete WARM HOLD cycle (about 1 hour, 40 minutes). The quality of some foods will suffer after 30 minutes.

AUTO COOK

This feature allows you to cook foods that you select by touching AUTO COOK pad. It has 6 foods categories.

Example: To cook four slices of bacon.



1. Touch **AUTO COOK**. Display scrolls the words **SELECT MENU 1 TO 6 – SEE COOKING GUIDE BEHIND DOOR.**

1

2. Touch number **1.** Display scrolls the words **BACON TOUCH 2 TO 6 SLICES**.

4

3. Touch number **4**. The oven will start automatically.

AUTO COOK CHART

- First, touch AUTO COOK pad, then select food and amount.

Code	Category	Amount	Direction
1	Bacon	Place bacon strips on microwave bacon rack for best results. (Use dinner plate lined with paper towels as an alternative.)	2 - 6 slices
2	Frozen Roll/Muffin	Remove from display package and place on plate. (If muffins are over 3 ozs. each, count as two when entering quantity.)	1 - 6 pieces (2 - 3 ozs. each)
3	Fresh Roll/Muffin	Remove from display package and place on plate. (If muffins are over 3 ozs. each, count as two when entering quantity.)	1 - 6 pieces (2 - 3 ozs. each)
4	Beverage	Be careful the beverage will be very hot! Sometimes liquids heated in cylindrical containers will splash out when the cup is moved.	1 - 2 mugs/cups 10 - 12 oz. each
5	Chicken Pieces	Place the chicken pieces in an appropriately sized microwavable container, cover with plastic wrap and vent.	0.5 - 2.0 lbs.
6	Hot Cereal	Prepare as directed on package and cook. Stir and allow standing time before eating. Cereal will be very hot. Use only instant hot cereal.	1 - 6 servings

AUTO DEFROST

Three defrost sequences are preset in the oven. The defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods. The AUTO DEFROST guide will show you which defrost sequence is recommended for the food you are defrosting.

With the Auto Defrost feature, the oven automatically sets the defrosting time and power levels for you.

The oven automatically determines required defrosting times for each food item according to the weight you enter.

For added convenience, the Auto Defrost includes a built-in beep mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange. Three different defrosting levels are provided.

1 MEAT

2 POULTRY

3 FISH

- You can select the category by touching the numeric key 1 (MEAT), numeric key 2 (POULTRY), and numeric key 3 (FISH) after touching the AUTO DEFROST pad.
- Available weight is 0.1-6.0 lbs. (0.1-4.0 kgs).

Example: To defrost 1.2 lbs. of ground beef.



1. Touch **AUTO DEFROST**. Display scrolls the words **MEAT TOUCH 1 POULTRY TOUCH 2 FISH TOUCH 3**.

1

2. Touch **1**. Display scrolls the words **ENTER WEIGHT**.

1 2

3. Enter the weight by touching **1** and **2.** Display scrolls the words **1.2 LBS. TOUCH START.**

START

4. Touch **START**. Defrosting starts.

NOTE:

When you touch the START pad, the display changes to defrost time count down. The oven will beep during the DEFROST cycle. At beep, open the door and turn, separate, or rearrange the food. Remove any portions that have thawed. Return frozen portions to the oven and touch START to resume the defrost cycle.

- For best results, remove fish, shellfish, meat, and poultry from its original closed paper or plastic package (wrapper). Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- For best results, shape your ground meat into the form of a doughnut before freezing. When defrosting, scrape off thawed meat when the beep sounds and continue defrosting.
- Place foods in a shallow container or on a microwave roasting rack to catch drippings.
- Food should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.

RAPID DEFROST

This feature provides defrosting for 1.0 lb. frozen ground beef.



1. Touch **RAPID DEFROST**. The oven begins defrosting without the need to touch START.

AUTO DEFROST GUIDE

Sequence	Food
1 MEAT	**BEEF** Ground beef, round steak, cubes for stew, tenderloin steak, pot roast, rib roast, rump roast, chuck roast, hamburger patty. **LAMB** Chops (1 inch thick), rolled roast **PORK** Chops (½ inch thick), hot dogs, spareribs, country-style ribs. rolled roast, sausage. **VEAL** Cutlets (1 lb. ½ inch thick)
2 POULTRY	**POULTRY** Whole (under 4 lbs.), cut-up, breasts (boneless) **CORNISH HENS** Whole **TURKEY** Breast
3 FISH	**FISH** Fillets, whole steaks **SHELLFISH** Crab meat, lobster tails, shrimp, scallops

Fresh Vegetable Chart

Vegetable	Amount	Cook time at HIGH (minutes)	Instructions	Standing Time
Artichokes (8 ozs. each)	2 medium 4 medium	5-8 10-12	Trim. Add 2 tsp. water and 2 tsp. lemon juice. Cover. Cook stem end up.	2-3 minutes
Asparagus, fresh, spears	1 lb.	3-7	Wash and turn half of spears around. Add ½ cup water. Cover.	2-3 minutes
Beans, green and wax	1 lb.	7-10	Add ½ cup water in 1½ qt. casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Beets, fresh	1 lb.	12-16	Add ½ cup water in 1½ qt. covered casserole. Rearrange halfway through cooking.	2-3 minutes
Broccoli, fresh, spears	1 lb.	5-9	Place broccoli in baking dish. Add ½ cup water.	2-3 minutes
Cabbage, fresh, chopped	1 lb.	5-7	Add ½ cup water in 1½ qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Carrots, fresh, sliced	2 cups	3-6	Add ¼ cup water in 1 qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Cauliflower, fresh, whole	1 lb.	6-10	Trim. Add ¼ cup water in 1 qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Celery, fresh, sliced	2 cups 4 cups	3-5 7-9	Slice. Add ½ cup water in 1½ qt. covered casserole.	2-3 minutes
Corn, fresh	2 ears	5-8	Husk. Add 2 tsp water in 1½ qt. baking dish. Cover.	2-3 minutes
Mushrooms, fresh, sliced	½ lb.	2-3½	Place mushrooms in 1½ qt. covered casserole.	2-3 minutes
Parsnips, fresh, sliced	1 lb.	4-8	Add ½ cup water in 1½ qt. covered casserole.	2-3 minutes
Peas, green, fresh	4 cups	6-9	Add ½ cup water in 1½ qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3minutes
Sweet potatoes whole baking (6-8 ozs. each)	2 medium 4 medium	5-7 6-11	Pierce potatoes several times with fork.	2-3 minutes 2-3 minutes
White potatoes, whole baking (6-8 ozs. each)	2 potatoes 4 potatoes	5-7 8-13	Pierce potatoes several times with fork.	2-3 minutes 2-3 minutes
Spinach, fresh, leaf	1 lb.	5-7	Add ½ cup water in 2 qt. covered casserole.	2-3 minutes
Squash, acorn or butternut, fresh	1 medium	6-8	Cut squash in half. Remove seeds. Place in 8x8-inch baking dish. Cover.	2-3 minutes
Zucchini, fresh, sliced	1 lb.	5-8	Add ½ cup water in 1½ qt. covered casserole.	2-3 minutes
Zucchini, fresh, whole	1 lb.	7-8	Pierce. Place on 2 paper towels. Turn zucchini over and rearrange halfway through cooking.	2-3 minutes

VEGETABLES

Vegetable Medley, serves 4 as a side dish or 2 as a meal

2 large carrots, cut into 1 inch pieces
1 large baking potato, diced
1 medium red onion, thinly sliced
4 cloves of garlic, peeled
2 stalks celery, cut into 1 inch pieces
2 tablespoons olive oil
salt and pepper to taste

Place everything in a 2 quart microwave dish, cover and cook with **sensor** or microwave on high power for about 10 minutes or until the carrots are tender.

Stewed Peppers, serves 4

1 large red pepper, cored and cut into 1 inch strips
1 large green pepper, cored and cut into 1 inch strips
1 medium red onion, thinly sliced
2 cloves garlic, smashed
1 cup prepared salsa
2 tablespoons olive oil
salt and pepper to taste

Place everything in a 2 quart microwave dish, cover and cook with **sensor** or microwave on high power for about 12 minutes or until the peppers are very soft.

RICE

Spanish Rice, serves 4

½ lb. lean ground beef or smoked sausage
1 medium green bell pepper, cored and chopped
1 small yellow onion, chopped
1 cup instant rice
1 can (14 ozs.) stewed tomatoes
1 teaspoon chili powder

Place the meat, pepper, onion in a 2 quart microwave dish and microwave 2 minutes on high power. Drain off the fat. Stir in the other ingredients, cover and cook on **sensor**.

FISH, SEAFOOD

Poached Salmon, serves 4

½ cup dry white wine
½ cup bottled clam juice
4 sprigs fresh dill weed or 1 tablespoon dried dill weed
6 pepper corns
4 small salmon steaks, about 4 ozs. each lemon slices

In a shallow 2 quart microwave dish place the first 5 ingredients, cover and microwave on high power 3 minutes. Add the salmon, recover and cook on **sensor** or microwave on high power for 3-4 minutes or until cooked and the internal temperature is about 160° F.

Peel and Eat Shrimp, serves 2

½ cup dry white wine
2 cloves garlic, minced
2 tablespoons lemon juice
4 tablespoons butter
1 lb. large shrimp in shells

Place everything in a 2 quart microwave dish push to the edge of the dish, cover and cook on **sensor** or microwave on high power for about 5 minutes, stirring once or until the shrimp are pink. Peel the shrimp and serve with juices.

Rolled Fish Filets, serves 4

4 fish filets, sole, flounder, catfish or roughy about
4 ozs. each
lemon pepper
2 tablespoons lemon juice

Season the fish with lemon pepper and roll up and secure with a toothpick. Place in a glass pie plate and sprinkle with lemon juice. Cover with plastic wrap and cook on **sensor** or microwave on medium power for about 5 minutes or until the fish is opaque and flakes easily. Mix the juices with ¼ cup Italian salad dressing and pour over the fish.

Fish Filets Parmesan, serves 4

4 fish filets (about 4 ozs. each) folded over
1 cup prepared spaghetti sauce
½ cup Parmesan cheese, grated

Place the sauce in a 2 quart microwave dish and lay the fish over with the thicker part toward the side of the dish. Sprinkle with cheese. Cover and cook on **sensor**.

Trout Almandine, serves 2

2 whole trout, about 8 ozs. each
2 tablespoons slivered almonds
2 tablespoons lemon juice
4 slices bacon, crisp cooked and crumbled
4 tablespoons chopped parsley

Place the fish along side each other head to tail in a 10 inch glass pie plate. Add the lemon juice and butter, and cover with plastic wrap and cook on **sensor** or microwave on medium power for about 6 minutes or until the fish is done. Place on a serving platter and pour cooking juices over the fish and sprinkle with nuts, bacon and parsley.eggs and scallions into the plate and cover with plastic wrap and cook on **sensor**. ALLOW STANDING TIME OF 1 MINUTE OR UNTIL THE EGGS HAVE SET.

Care and Cleaning

⚠ CAUTION

To avoid risk of property damage, unplug the microwave oven or disconnect power at source by removing fuse or throwing circuit breaker.

Before cleaning the oven, unplug the power supply cord of the oven. If the cord is not accessible, open the oven door to prevent an accidental oven start.

Part	Description
Inside of the Oven	• Use a damp cloth to wipe out crumbs and spillovers. • It is important to keep the area between door and cavity front clean to assure a tight seal. • Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse and dry. • Do not use harsh detergents or abrasive cleaners.
Glass Tray and Rotating Ring	• The glass tray and rotating ring can be washed by hand or in the dishwasher. • Rinse and dry thoroughly.
Control Panel	• Wipe with a damp cloth followed immediately by a dry cloth. • The Child Lock feature is also useful when cleaning the control panel. • Child Lock prevents accidental programming when wiping the control panel.
Door	• If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panel with a soft cloth. • This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
Outside Oven Surface	• Clean with damp cloth. Do not use harsh detergent or abrasive cleaners. • To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.

After cleaning the oven, be sure that the rotating ring and the glass tray are in the correct position.
Press the STOP/CLEAR pad twice to reset any accidental key setting.

⚠WARNING

To avoid risk of severe personal injury, electrical shock or death, do not remove outer case at any time. Only an authorized servicer should remove outer case.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Check the following list to be sure a service call is really necessary. A quick reference of this manual as well as reviewing additional information on items to check may prevent an unneeded service call.

Problem	Possible Causes
Oven will not start	• Electrical cord for oven is not plugged in. -Plug into the outlet. • Door is open. -Close the door, open, and try again. • Wrong operation is set. -Check operation instructions.
Arcing or sparking	• Materials to be avoided in microwave oven are used. -Use microwave-safe cookware only. • The oven is operated when empty. -Do not operate with oven empty. • Food soils remain in the cavity. -Clean cavity with wet towel.
Uneven cooking or poor defrosting	• Materials to be avoided in microwave oven are used. -Use microwave-safe cookware only. • Cooking time/Cooking power level is not suitable. -Use correct time/Cooking power level. • Food is not turned or stirred. -Turn or stir food.
Overcooked foods	• Cooking time/Cooking power level is not suitable. -Use correct time/cooking power level when you cook the same food.
Undercooked foods	• Materials to be avoided in microwave oven are used. -Use microwave-safe cookware only. • Food is not defrosted completely. -Completely defrost food. • Oven ventilation ports are restricted. -Check to see that oven ventilation ports are not restricted. • Cooking time/Cooking power level is not suitable. -Use correct time/Cooking power level when you cook the same food.

ALL THESE THINGS ARE NORMAL

- Dull thumping sound during oven operation.
- Steam or vapor escaping from around the door.
- Light reflection around door or outer wrapper.
- Dimming oven light and change in blower sound during oven operation at power levels other than high.
- Some radio and TV interference might occur during operations. It is similar to the interference caused by other small appliances such as mixers, blow dryer, etc.

Warranty

Full One Year Warranty - Parts and Labor

For one (1) year from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Limited Warranties - Parts Only

Second through Fifth Year - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

- Magnetron, touchpad and microprocessor

What is not covered by these warranties

- Replacement of household fuses, resetting of circuit breakers, or correction to household wiring or plumbing.
- Normal product maintenance and cleaning, including light bulbs.
- Products with original serial numbers removed, altered, or not readily determined.
- Products purchased for commercial, industrial, rental, or leased use.
- Products located outside of the U.S.A. or Canada.
- Premium service charges, if the servicer is requested to perform service in addition to normal service or outside normal service hours or area.
- Adjustments after the first year.
- Repairs resulting from the following:
  - Improper installation, exhaust system, or maintenance.
  - Any modification, alteration, or adjustment not authorized by Maytag.
  - Accident, misuse, abuse, fire, flood, or acts of nature.
  - Connections to improper electrical current, voltage supply, or gas supply.
  - Use of improper pans, containers, or accessories that cause damage to the product.
- Travel.

If you need service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services℠, Maytag Customer Assistance at 1-800-688-1120, U.S.A. and CANADA to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Services℠, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-688-1120** U.S.A. and CANADA.

  U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

  NOTE: When writing or calling about a service problem, please include the following information:

  a. Your name, address and telephone number;

  b. Model number and serial number;

  c. Name and address of your dealer or servicer;

  d. A clear description of the problem you are having;

  e. Proof of purchase (sales receipt).
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services℠, Maytag Customer Assistance.

IN NO EVENT SHALL MAYTAG BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

This warranty gives you specific legal rights, and you may have others which vary from state to state. For example, some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion may not apply to you.

Four à micro-ondes

Guide de L'utilisateur

UMC5200AA

Installateur : Remettre ce manuel au propriétaire.

Consommateur : Lire le manuel et le conserver comme référence. Conserver la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'achat

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos appareils, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce manuel ont pu être introduites.

Pour toute question, nous contacter à :

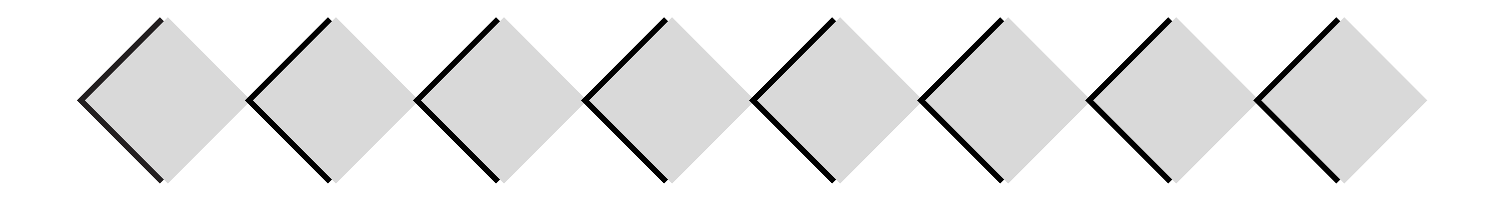
1-800-688-1120 (É.-U. et Canada)
(Lundi - vendredi, 8 h - 20 h – heure de l'Est)

Pour le service après-vente, voir page 40.

Table des matières

Four à micro-ondes

Conservez ces instructions comme références.
Ce manuel doit être rangé près du four.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Ce que vous devez savoir sur les instructions de sécurité

Les instructions de sécurité importantes et les avertissements paraissant dans ce manuel ne sont pas destinés à couvrir toutes les situations et conditions éventuelles qui peuvent se présenter. Il faut faire preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation d'un four à micro-ondes.

Prenez toujours contact avec votre détaillant, distributeur, agent de service ou fabricant, au sujet de problèmes ou conditions que vous ne comprenez pas.



Pour éviter tout risque de choc électrique ou même de mort, ce four doit être mis à la terre et sa fiche ne doit pas être modifiée.

Instructions de liaison à la terre

Le four à micro-ondes fonctionne sur un courant domestique standard de 110-120 volts.

Reconnaissez les étiquettes, phrases ou symboles sur le sécurité

DANGER

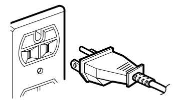
DANGER — risques immédiats qui RÉSULTERONT en de graves blessures ou même la mort.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT — risques ou pratiques non sûres, qui POURRAIENT résulter en de graves blessures ou même la mort.

ATTENTION

ATTENTION — risques ou pratiques non sûres qui POURRAIENT résulter en blessures mineures.



Il FAUT que ce four soit relié à la terre. La liaison à la terre permet l'évacuation du courant vers la terre, ce qui réduit le risque de choc électrique. Ce four est doté d'un cordon avec fiche de branchement à trois broches, pour liaison à la terre. On doit brancher la fiche sur une prise de courant convenablement installée et reliée à la terre.

En cas de non-compréhension des instructions de liaison à la terre ou en cas d'incertitude quant à la qualité de la liaison à la terre de l'appareil, consulter un technicien ou électricien qualifié.

Ne pas utiliser de rallonge électrique. Si le cordon de l'appareil est trop court, faire installer une prise de courant à 3 alvéoles. Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les possibilités d'enchevêtrement ou de chute que peut causer un cordon plus long. Ce four doit être branché sur un circuit indépendant de 60 hertz aux caractéristiques nominales indiquées dans le tableau des spécifications. Si le four est branché sur le même circuit qu'un autre équipement, il pourrait en résulter une augmentation des durées de cuisson avec risque que les fusibles ne grillent.

ÉNONCÉ SUR LES INTERFÉRENCES AVEC LES FRÉQUENCES RADIO – COMMISSION FÉDÉRALE DES COMMUNICATIONS (É.-U. SEULEMENT)

Ce four à micro-ondes génère de l'énergie à des fréquences élevées; s'il n'est pas installé et utilisé correctement, c'est-à-dire en stricte conformité avec les instructions du fabricant, le four peut susciter des interférences perturbant la réception des ondes de radio et télévision. Cet appareil a été testé et il a été trouvé conforme aux limites imposées par les spécifications de la partie 18 des règlements de la Commission Fédérale des Communications (FCC) – portant sur les équipements ISM, et qui sont conçus pour offrir une protection raisonnable à de telles interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, il n'y a aucune garantie qu'aucune interférence ne se produira dans une installation en particulier. Si cet équipement n'entraîne pas d'interférence avec la réception des ondes de radio et de télévision (effet qui peut être diagnostiqué par l'arrêt puis la mise en marche de l'équipement), l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger la situation au moyen d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter l'antenne de réception de télévision ou de radio.
- Modifier la position du four à micro-ondes par rapport au récepteur de radio ou de télévision.
- Éloigner le four à micro-ondes du récepteur.
- Brancher le four à micro-ondes dans une prise différente de sorte que le four à micro-ondes et le récepteur soient alimentés par des circuits différents.

Le fabricant n'est pas responsable des interférences aux ondes de radio et de télévision causées par une **modification non-autorisée** du four à micro-ondes. Il revient à l'utilisateur d'éliminer de telles interférences.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

Pour éviter blessures ou dommages matériels, observer les précautions suivantes :

1. Veiller à ce que la surface frontale de la porte soit placée à au moins 8 cm (3 pouces) ou plus du bord du plan de travail, pour éviter un basculement accidentel de l'appareil.
2. Pour une précision optimale lors de la programmation du système électronique, toucher parfaitement au centre de chaque touche. Ne pas toucher simultanément plusieurs touches et ne pas toucher dans l'espace entre les touches. Lorsqu'une touche a été correctement touchée, l'appareil émet un signal sonore de confirmation.
3. Ne pas heurter le tableau de commande avec un objet (couvert, ustensile, etc.), pour ne pas le briser.
4. Agir prudemment lorsqu'il faut sortir un ustensile de cuisine du four; certains ustensiles absorbent la chaleur à partir des aliments soumis à la cuisson, et ils peuvent être très chauds.
5. Ne pas rincer un ustensile de cuisine en le plaçant immédiatement dans de l'eau juste après la cuisson; le choc thermique peut provoquer le bris de l'ustensile. Laisser l'ustensile ou le plateau tournant refroidir.
6. Utiliser uniquement des ustensiles en verre spécifiques; voir la section sur les ustensiles dans ce manuel.
7. Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'il est vide. On doit toujours placer dans le four de l'eau ou des aliments qui absorberont l'énergie des micro-ondes.
8. Ne pas utiliser le four à micro-ondes pour faire sécher du papier journal ou du linge; ces articles peuvent s'enflammer.
9. Employer uniquement un thermomètre homologué pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
10. Veiller à ce que le plateau tournant soit toujours en place lors d'une utilisation du four.
11. Perforer avec une fourchette la peau des pommes de terre, courges, pommes ou autres fruits ou légumes similaires.
12. Ne jamais utiliser le four à micro-ondes pour la cuisson d'œufs dans leur coquille; la pression qui s'établit à l'intérieur de la coquille peut la faire éclater.
13. Ne pas provoquer l'éclatement du maïs à éclater dans le four à micro-ondes, sauf dans un récipient spécial ou sachet commercial spécialement conçu pour l'utilisation dans un four à micro-ondes. Ne jamais tenter de faire éclater du maïs à éclater dans un sachet de papier qui n'est pas conçu pour l'utilisation dans un four à micro-ondes; un chauffage excessif pourrait provoquer l'émission de fumée et l'inflammation. Ne pas tenter de nouveau de faire éclater des grains de maïs qui n'ont pas éclaté initialement. Ne jamais réutiliser les sachets de maïs à éclater.

PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

A. **NE PAS** tenter de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte; le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte pourrait susciter une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas circonvenir ou modifier les dispositifs d'interverrouillage de sécurité.

B. Veiller à **NE** placer **AUCUN** objet entre la face avant du four et la porte, et à ne pas laisser des souillures ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces de contact porte/châssis.

C. **NE PAS** faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four puisse fermer parfaitement et qu'il n'y ait aucune détérioration de :
1. porte (déformation),
2. charnières et loquets (brisés ou desserrés),
3. joints de porte et surfaces de contact.

D. Seul un personnel qualifié est habilité à exécuter des réglages ou réparations sur le four à micro-ondes.

AVERTISSEMENT

Les liquides comme eau, café ou thé peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans paraître bouillir, en raison de la tension superficielle du liquide. Lorsque le contenant est retiré du four à micro-ondes, il n'y a pas toujours présence d'ébullition ou de bulles visibles. **CECI PEUT ENTRAÎNER L'ÉBULLITION SOUDAINE ET LA PROJECTION DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLÈRE OU AUTRE USTENSILE EST PLACÉ DANS LE LIQUIDE.** Pour réduire le risque de blessures :

1. Ne pas surchauffer le liquide.
2. Remuer le liquide avant de le faire chauffer et au milieu du temps de chauffage.
3. Ne pas utiliser de contenants à côtés rectilignes avec goulots étroits.
4. Après le chauffage, prévoir un temps d'attente et laisser le contenant dans le four à micro-ondes avant de l'en retirer.
5. User de prudence en mettant une cuillère ou autre ustensile dans le contenant.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ Reconnaissez ce symbole annonçant un message sur la SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent être suivies pour réduire le risque de brûlure, choc électrique, incendie ou blessure ainsi que le risque d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes.

1. **LIRE** la totalité des instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. **LIRE ET RESPECTER** les instructions spécifiques **«PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES»** dans les **INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**.
3. Cet appareil **DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE**. Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant convenablement reliée à la terre. Voir les **INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE** à la *Installation Instructions*.
4. Installer cet appareil **UNIQUEMENT** conformément aux instructions d'installation fournies dans ce manuel.
5. Certains produits, comme œufs entiers et contenants scellés, par exemple bocaux fermés, peuvent exploser. **Il NE FAUT PAS** les faire **CHAUFFER** dans ce four.
6. Utiliser cet appareil **UNIQUEMENT** dans les applications prévues dans ce manuel. Ne pas utiliser dans cet appareil un produit émetteur de vapeur ou composé chimique corrosif. Ce type de four est spécifiquement conçu pour les opérations de chauffage, cuisson ou dessiccation d'aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou de laboratoire.
7. Comme pour tout appareil ménager, il est nécessaire de **SUPERVISER ÉTROITEMENT** les **ENFANTS** lors de l'utilisation de l'appareil.
8. **NE PAS** faire fonctionner ce four si le cordon ou la fiche de branchement ont été endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a subi des dommages ou une chute.
9. **SEUL** un technicien est habilité à exécuter des travaux d'entretien sur cet appareil. Prendre contact avec l'établissement de service agréé le plus proche pour permettre l'inspection, la réparation ou le réglage.
10. **NE PAS** recouvrir ou obstruer un filtre ou une ouverture de l'appareil.
11. **NE PAS** remiser cet appareil à l'extérieur. **NE PAS** l'utiliser à proximité d'eau, par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou à proximité d'une piscine ou endroit semblable.
12. **NE PAS** immerger le cordon ou la fiche de branchement dans de l'eau.
13. Maintenir le cordon d'alimentation **À DISTANCE** de toute surface **CHAUFFÉE**.
14. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail.
15. Pour le nettoyage des surfaces de contact entre la porte et le cadre frontal du four, utiliser uniquement un détergent ou savon doux non abrasif, appliqué avec une éponge ou un chiffon.
16. **NE PAS** faire réchauffer un type quelconque de biberon ou d'aliment pour bébé. Le chauffage du contenu ne serait pas uniforme et ceci peut provoquer des blessures.
17. Éviter de faire chauffer le contenu d'un récipient à goulot étroit (bouteille de sirop).
18. Éviter l'emploi d'un produit susceptible d'émettre des vapeurs ou composés corrosifs (sulfure ou chlorure).
19. Un liquide qu'on chauffe dans certains types de récipient (particulièrement un récipient cylindrique) peut s'échauffer excessivement. Le liquide peut émettre violemment des projections (avec bruit d'éclatement) durant ou après la période de chauffage ou lors de l'addition d'un ingrédient (café instantané, etc.); ceci pourrait dégrader les surfaces internes du four et provoquer des blessures. Pour l'obtention des meilleurs résultats avec tout récipient, remuer le liquide plusieurs fois avant de le faire chauffer. Remuer toujours le liquide plusieurs fois entre les périodes de réchauffage.

⚠ ATTENTION

Pour réduire le risque de feu dans la cavité du four :

a. Ne pas cuire excessivement un aliment. Surveiller attentivement l'appareil si on a placé un article en papier, plastique ou autre matériau combustible dans la cavité pour faciliter la cuisson.

b. Enlever les attaches métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.

c. Advenant l'inflammation d'un article à l'intérieur du four, **MAINTENIR LA PORTE FERMÉE**, arrêter le four et débrancher le cordon d'alimentation, ou interrompre l'alimentation du circuit au niveau du tableau de fusibles ou de disjoncteurs.

d. Ne rien remiser dans la cavité du four. Ne pas placer des produits en papier, aliments ou ustensiles de cuisine dans la cavité du four lorsqu'il n'est pas utilisé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CIRCUITS

Pour la sécurité des utilisateurs, il faut que ce four soit branché sur un circuit de 15 A ou 20 A qui n'alimente aucun autre appareil ou luminaire. En cas de doute, consulter un électricien professionnel.

TENSION

La tension disponible sur la prise de courant murale doit être identique à celle qui est spécifiée sur la plaque signalétique de l'appareil (à l'intérieur de la porte). L'utilisation d'une source de tension plus élevée est dangereuse et peut provoquer un incendie ou autre type d'accident provoquant des dommages matériels. Une tension plus basse augmentera la durée de cuisson nécessaire. S'il semble que la performance du four n'est pas adéquate alors que la tension d'alimentation est correcte, débrancher puis rebrancher la fiche.

DÉBALLAGE DU FOUR

- Inspecter le four; identifier tout dommage éventuellement survenu en cours de transport, et affectant la porte ou la cavité interne du four.
- Signaler immédiatement toute détérioration du four au commerçant qui l'a vendu. **Ne pas tenter d'utiliser le four s'il est endommagé.**
- Retirer tous les matériaux et articles placés à l'intérieur du four.
- Si le four a été stocké en un lieu très froid, attendre quelques heures avant de le brancher.

CAPACITÉ INCORPORÉE

Pour d'autre information, téléphoner au :

1-800-688-1120 É.-U. et Canada

EMPLACEMENT D'INSTALLATION DU FOUR

On peut installer le four à micro-ondes dans une cuisine, dans une salle d'activités familiales ou partout ailleurs dans une résidence. Placer le four sur une surface plane, comme un plan de travail dans une cuisine, un support ou un chariot spécialement conçu pour le four à micro-ondes. Ne pas placer le four au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz. Il est important que l'air puisse circuler librement autour du four.

NE PAS OBSTRUER LES OUVERTURES DE VENTILATION

Veiller à ce que les ouvertures de ventilation ne puissent jamais être obstruées pendant une période de cuisson; ceci pourrait faire subir un échauffement excessif aux composants du four; si ceci se produit, un dispositif de sécurité sensible à la température déclenche automatiquement l'arrêt du four. Le four ne pourra ensuite fonctionner que lorsqu'il se sera suffisamment refroidi.

OBTENTION DES MEILLEURS RÉSULTATS

Il faut surveiller la cuisson. Les instructions présentées dans ce manuel ont été élaborées avec soin; cependant, le succès dans la préparation des aliments dépendra bien sûr de l'attention portée par l'utilisateur aux aliments soumis à la cuisson. On doit toujours surveiller les aliments durant la cuisson. Le four à micro-ondes est doté d'une lampe qui s'allume automatiquement lors de la mise en marche du four; l'intérieur du four est ainsi visible et on peut observer visuellement l'évolution de la cuisson en cours. Les instructions présentées dans les recettes pour remuer, séparer et retourner les morceaux, etc. doivent être considérées comme un minimum recommandé. Si la cuisson des aliments semble ne pas être uniforme, il suffira d'introduire les ajustements nécessaires et appropriés pour corriger la situation.

Facteurs affectant la durée de cuisson. De nombreux facteurs affectent la durée d'une opération de cuisson. La température initiale des ingrédients a une influence importante. Par exemple, il faudra plus de temps pour effectuer la cuisson d'un gâteau préparé à partir de beurre, de lait et d'œufs à une température proche de zéro degré Celsius que si ce gâteau avait été préparé à l'aide d'ingrédients à la température de la pièce. Dans toutes les recettes présentées dans ce manuel, on indique une plage de durée de cuisson. On constatera généralement que lors de l'emploi de la durée de cuisson minimum, la cuisson du mets est légèrement insuffisante, et on souhaitera parfois poursuivre la cuisson au-delà de la durée maximum indiquée, selon les préférences personnelles. Pour la rédaction de ce manuel, on a adopté une philosophie plutôt conservatrice à l'égard des durées de cuisson. Il est toujours possible de poursuivre la cuisson d'un mets dont la cuisson se révèle être légèrement insuffisante, tandis qu'il n'est pas possible de corriger le résultat si on a employé une durée de cuisson trop longue. Dans certaines recettes, particulièrement celles concernant pains, gâteaux et entremets, on recommande de retirer le mets du four alors que la cuisson n'est pas tout à fait terminée. Ce n'est pas une erreur. La cuisson de ces mets se poursuit (sous couvercle) à l'extérieur du four durant une période d'attente avant le service alors que la chaleur générée dans les couches externes du mets se propage progressivement vers l'intérieur. Si on poursuivait la cuisson du mets dans le four jusqu'à ce que la partie centrale soit totalement cuite, les parties externes seraient excessivement cuites, et même brûlées.

Les utilisateurs du four acquerront progressivement de l'expérience et pourront ainsi estimer avec de plus en plus de précision la durée de cuisson et la durée de la période d'attente, nécessaires pour divers mets.

TECHNIQUES SPÉCIALES DE CUISSON AUX MICRO-ONDES

Brunissage : Lors de la cuisson d'une pièce de viande ou de volaille durant quinze minutes ou plus, on observe un léger brunissage suscité par la graisse présente dans l'aliment. Pour un mets qui sera soumis à une période de cuisson plus brève, il peut être utile d'effectuer un badigeonnage avec une sauce de brunissage pour obtenir la couleur désirée. On utilise fréquemment comme sauces de brunissage des produits comme sauce Worcestershire, sauce au soja et sauce à barbecue. Il suffit d'ajouter une quantité relativement peu importante de sauce de brunissage, qui ne modifie pas la saveur normale du mets.

Recouvrement : L'emploi d'un couvercle sur l'ustensile utilisé pour la cuisson permet de retenir la chaleur et la vapeur; ceci réduit la durée de cuisson nécessaire. On peut

utiliser un couvercle ou un film en plastique pour micro-ondes (retourner un angle pour éviter la rupture).

Recouvrement de papier paraffiné : Une feuille de papier paraffiné retient efficacement les projections, et contribue à la rétention de la chaleur. Comme le papier paraffiné ne produit pas une fermeture étanche du récipient, on observera un léger assèchement du mets.

Enveloppement dans du papier paraffiné ou dans un essuie-tout : Pour éviter un assèchement, on devrait envelopper avant le réchauffage aux micro-ondes les sandwichs et de nombreux autres aliments contenant du pain précuit.

Répartition et espacement : On obtiendra une cuisson plus uniforme d'aliments comme pommes de terre, petits gâteaux et hors-d'œuvre si on les répartit uniformément dans le four, de préférence en cercle. Ne jamais empiler les aliments les uns sur les autres.

Remuage : Le remuage est la technique la plus importante pour la cuisson au four à micro-ondes. Dans le cadre de la cuisson conventionnelle, on remue les aliments dans un ustensile pour les mélanger. Cependant dans le cas de la cuisson au four à micro-ondes, on remue les aliments pour favoriser la distribution uniforme de la chaleur. On doit toujours remuer de l'extérieur vers le centre (les aliments situés à la périphérie du récipient s'échauffent davantage).

Retournement : On doit retourner les aliments de grande taille comme rôti ou poulet entier pour obtenir une cuisson uniforme des deux faces. Il est également conseillé de retourner des côtelettes et des morceaux de poulet.

Orientation des morceaux – partie épaisse vers l'extérieur : L'énergie des micro-ondes est d'abord absorbée par les aliments situés à la périphérie; il est donc utile de placer à la périphérie du plat les parties épaisses des pièces de viande, volailles et poissons. Ainsi, les parties épaisses recevront la plus grande partie de l'énergie des micro-ondes, et on obtiendra une cuisson plus uniforme.

Élévation : On pratique souvent l'élévation d'un aliment épais ou dense, afin que les micro-ondes puissent être plus facilement absorbées par la face inférieure et dans la partie centrale du mets.

Perçage : Un aliment enfermé dans une coquille ou une peau ou enveloppe pelliculaire risque fort d'éclater ou d'exploser dans le four, c'est pourquoi on perce la peau avec une fourchette avant d'entreprendre la cuisson. Il s'agit d'aliments comme jaune d'œuf et blanc d'œuf, pétoncles et huîtres, et de nombreux légumes et fruits entiers.

Test de l'avancement de la cuisson : Comme un four à micro-ondes cuit les aliments très rapidement, on doit fréquemment vérifier l'avancement de la cuisson. On laisse certains aliments dans le four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient complètement cuits.

Cependant on doit retirer du four la plupart des aliments, dont les viandes et volailles, alors que la cuisson n'est pas tout à fait terminée; la cuisson se poursuivra durant la période d'attente prévue avant le service. La température interne d'un aliment peut augmenter de 3° C (5° F) à 8° C (15° F) durant la période d'attente.

Période d'attente : On prévoit souvent une période d'attente de 3 à 10 minutes avant de retirer un mets du four à micro-ondes. Usuellement le mets reste couvert durant cette période d'attente, pour la répartition de la chaleur, sauf si le mets doit avoir une texture sèche (certains gâteaux et biscuits par exemple). La période d'attente permet l'achèvement de la cuisson et favorise également le mixage des saveurs.

CARACTÉRISTIQUES AFFECTANT LA CUISSON DES ALIMENTS

Densité des aliments : On observe une cuisson plus rapide pour des aliments légers et poreux comme gâteaux et pains, par comparaison aux aliments denses comme rôtis et mets en sauce. Lors de la cuisson d'un aliment poreux, veiller à ce que les parties externes ne deviennent pas sèches et friables.

Hauteur d'accumulation : La portion supérieure d'un mets relativement haut – particulièrement un rôti – à tendance à cuire plus rapidement que la partie inférieure.

Il est par conséquent utile de retourner cet aliment plusieurs fois pendant la cuisson.

Teneur en eau des aliments : Comme la chaleur générée par l'énergie des micro-ondes absorbées par les aliments a tendance à provoquer l'évaporation de l'eau interne, on doit légèrement arroser d'eau avant la cuisson un mets relativement sec – comme rôti ou certains légumes – ou bien procéder à la cuisson sous couvert pour retenir l'humidité.

Quantités d'os et de graisse : Les os sont bons conducteurs de la chaleur, et la graisse cuit plus rapidement que la viande. Par conséquent, on doit surveiller attentivement la cuisson d'une pièce de viande osseuse ou graisseuse pour éviter une cuisson non uniforme ou excessive.

REMARQUE : Beaucoup de personnes pensent à tort que la cuisson aux micro-ondes se développe à partir de l'intérieur du mets. Ceci provient sans doute de l'expérience de la cuisson de pâtisseries avec garniture à teneur en sucre élevée, comme les beignets avec garnissage central de confiture; la pâtisserie reste froide alors que la garniture est très chaude! Cependant lors de la cuisson d'un poulet ou d'un rôti, on constatera que la cuisson progresse de l'extérieur vers l'intérieur.

Forme des aliments : Les micro-ondes ne pénètrent que d'environ 2,5 cm (1 po) dans les aliments; la cuisson de la partie interne d'un aliment sera due à la diffusion vers l'intérieur de la chaleur générée dans la partie externe. En d'autres mots, l'énergie des micro-ondes ne provoque la cuisson que de la partie externe d'un mets, quel qu'il soit; le reste du mets est cuit par conduction thermique.

C'est pourquoi la formation d'un cube avec les aliments produit la plus mauvaise configuration de cuisson. Les angles du cube seront brûlés bien avant que la zone centrale se soit réchauffée. On réussit plus facilement une cuisson aux micro-ondes avec des aliments en morceaux ronds, minces ou en anneau.

Quantité d'aliments : La quantité d'énergie générée sous forme de micro-ondes dans le four est constante, quelle que soit la quantité d'aliments qu'on y a placée. Par conséquent la durée de la période de cuisson sera d'autant plus longue que la quantité d'aliments placée dans le four sera plus élevée. Lorsqu'on divise par deux les quantités d'une recette, on doit réduire la durée

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de dommages matériels ou corporels, ne pas placer dans le four des articles comme les suivants : vaisselle ou ustensile en grès, feuille d'aluminium, ustensile métallique ou ustensile avec garniture métallique.

USTENSILES COMPATIBLES AVEC LES MICRO-ONDES

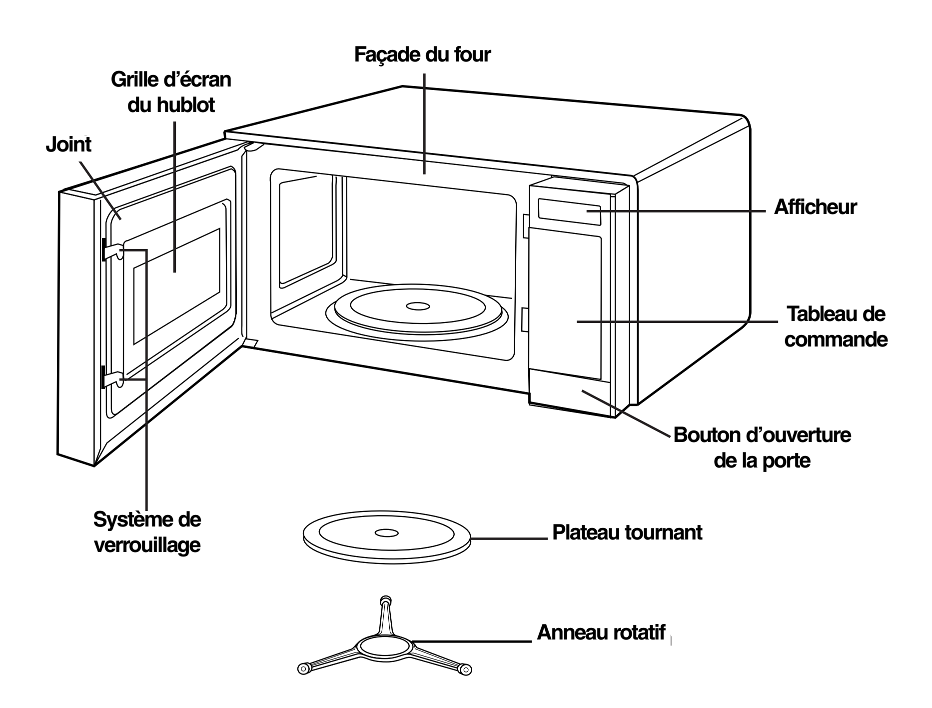
Ne jamais utiliser dans le four à micro-ondes un ustensile métallique ou comportant une garniture métallique : Les micro-ondes ne peuvent pénétrer un métal; le métal réfléchit les micro-ondes et ceci peut provoquer la formation d'arcs dans le four (phénomène ressemblant à un éclair). On peut utiliser en toute sécurité dans le four à micro-ondes la plupart des ustensiles de cuisine non métalliques résistants à la chaleur. Cependant certains ustensiles peuvent comporter des matériaux qui empêchent leur utilisation dans un four à micro-ondes. En cas de doute, un test simple permet de déterminer la compatibilité d'un ustensile particulier.

Test d'un ustensile pour l'utilisation dans un four à micro-ondes : Placer l'ustensile à tester dans le four à micro-ondes à côté d'un récipient rempli d'eau. Commander une période de chauffage de 1 minute au niveau de puissance HIGH (ÉLEVÉ). Si l'ustensile reste froid tandis que l'eau s'échauffe, on peut utiliser l'ustensile dans le four à micro-ondes. Cependant si l'eau s'échauffe peu tandis que l'ustensile s'échauffe, c'est que l'ustensile absorbe l'énergie des micro-ondes; on ne peut donc l'utiliser dans le four à micro-ondes. On dispose probablement dans toute cuisine de divers ustensiles utilisables pour la cuisson aux micro-ondes.

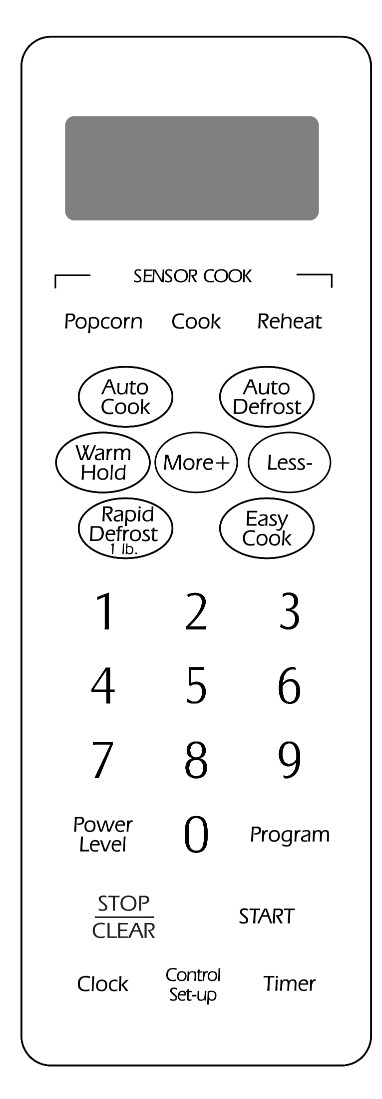
Il suffit de noter les remarques suivantes :

1. **Grande assiette plate :** De nombreux types de vaisselle sont utilisables dans un four à micro-ondes. En cas de doute, consulter l'information fournie par le fabricant ou exécuter le test décrit ci-dessus.
2. **Ustensile en verre :** Les ustensiles en verre résistants à la chaleur sont utilisables dans un four à micro-ondes. Ceci inclut les articles en verre trempé de toutes les marques. Cependant on ne doit pas utiliser des articles en verre délicats – comme gobelets ou verres à vin – qui peuvent se briser sous l'effet d'un choc thermique.
3. **Papier :** Les récipients et assiettes en papier sont pratiques; on peut les utiliser dans un four micro-ondes, si la durée de cuisson est brève et si les aliments à cuire contiennent peu de graisse et d'humidité. Les essuie-tout en papier sont très pratiques pour envelopper des aliments et pour le garnissage d'un récipient dans lequel on cuira des aliments graisseux, comme du bacon. On doit généralement éviter d'employer des articles en papier coloré, dont la coloration risque de n'être pas stable.
4. **Récipients de stockage en plastique:** On peut utiliser ces récipients pour le réchauffage rapide des aliments qu'ils contiennent. Cependant, on ne devrait pas utiliser ces articles pour une période de cuisson assez longue, car la chaleur transférée par les aliments suscitera généralement la déformation et même la fusion du matériau plastique.
5. **Sachets de cuisson en plastique :** Il s'agit de produits spécialement conçus pour la cuisson aux micro-ondes. Cependant, **on doit veiller à entailler le sachet** pour que la vapeur générée durant la cuisson puisse s'échapper. Ne jamais utiliser pour une cuisson aux micro-ondes un sachet en plastique ordinaire, qui se briserait ou pourrait fondre.
6. **Ustensiles en plastique pour micro-ondes :** Les ustensiles en plastique pour micro-ondes sont disponibles en un grand choix de formes et tailles. En général on peut probablement effectuer des cuissons dans des articles qu'on possède déjà; il n'est pas nécessaire d'investir dans de nouveaux ustensiles de cuisine.
7. **Poterie, grès et céramique :** Les ustensiles fait en ces matériaux sont généralement utilisables dans un four à micro-ondes; on doit cependant effectuer le test décrit précédemment pour confirmer la compatibilité.

Caractéristiques



REMARQUE : L'appareil émet un signal sonore lors de chaque pression sur une touche du tableau de commande, confirmant l'entrée de l'information correspondante.



SPÉCIFICATIONS DU FOUR

UMC5200

Alimentation électrique	120 VCA, 60 Hz
Demande de puissance	1 500 W
Puissance de cuisson	1 100 W Norme IEC 60705
Fréquence	2 450 MHz
Demande de courant	13 A
Dimensions externes (Largeur x Hauteur Profondeur)	23 7/8 po (60,6 cm) x 13 9/16 po (34,4 cm) x 18 13/16 po (47,8 cm)
Volume de la cavité	2,1 pi^3 (0,59 m^3)
Poids net	40 lb (18,14 kg)

On trouvera les articles suivants dans l'emballage du four à micro-ondes:

Plateau tournant en verre 1

Manuel du propriétaire
et guide de cuisson .1

Anneau rotatif 1

Ce four à micro-ondes est conçu uniquement pour l'utilisation ménagère. La garantie ne sera pas honorée s'il est utilisé dans une application commerciale.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lors du branchement initial du four à micro-ondes, ou après une interruption de l'alimentation électrique, l'afficheur présente le message ":".

REMARQUE : La touche **CLOCK** permet de permuter entre AM (MATIN) et PM (APRÈS-MIDI).

Exemple : Pour entrer 11:11 (matin ou après-midi).

Clock

1. Appuyer deux fois sur la touche **CLOCK**. L'afficheur présente alors **ENTER TIME OF DAY (ENTRER L'HEURE)**.

1111

2. Entrer l'heure exacte à l'aide des touches numériques. Appuyer 4 fois sur **[1]**.

   L'afficheur présente **11:11 TOUCH START** (Appuyer sur start).

START

3. Appuyer sur la touche **START**. L'horloge commence à fonctionner; l'afficheur présente **11:11**.

MINUTERIE

On peut utiliser la minuterie de l'appareil pour toute opération de minutage, même sans rapport avec la préparation des aliments.

Timer

1. Appuyer sur **TIMER**. L'afficheur présente **ENTER TIME IN MIN. AND SEC.** (Entrer la durée en mn et sec.).

3 0 0

2. Appuyer sur **[3], [0] et [0]**.

   L'afficheur présente **3:00 TOUCH START** (Appuyer sur start).

START

3. Appuyer sur **START** (Le décompte débute).

CUISSON FACILE

Cette touche de commande rapide/simplifiée permet de commander la mise en marche du four sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur la touche **START**.

REMARQUE : Initialement chaque pression sur la touche **EASY COOK** ajoute 30 secondes de durée de cuisson, jusqu'à un maximum de 3 minutes 30 secondes. Après 3 minutes, chaque pression sur la touche ajoute 1 minute à la durée, jusqu'à 99 minutes.

Exemple : Pour sélectionner 2 minutes (2:00)



Appuyer 4 fois sur **EASY COOK**.

Le four se met en marche immédiatement et affiche le décompte de la période sélectionnée.

CUISSON MINUTÉE

Cette fonction permet de programmer une période de cuisson de durée définie. Comme on peut utiliser une puissance de chauffage inférieure à la puissance maximum pour de nombreux aliments, le four offre un choix de 10 au niveau de puissance en plus du niveau de puissance maximum (HI-POWER).

Lorsque la durée de cuisson est écoulé, l'appareil émet un signal sonore. Le message **END (FIN)** apparaît sur l'afficheur. Le four s'arrête de lui-même.

REMARQUE : Si on ne sélectionne pas un niveau de puissance, le four sélectionne par défaut la puissance élevée. Pour une cuisson au niveau de PUISSANCE ÉLEVÉE, omettre les étapes 2 et 3 décrites ci-dessous.

Exemple : Cuisson d'un mets au niveau de puissance 8 (80 %) pendant 5 minutes 30 secondes.

5 3 0

1. Entrer la durée de cuisson 5 minutes 30 secondes : Appuyer sur **[5] [3]** et **[0]**. L'afficheur présente **5:30 TOUCH START OR POWER (APPUYER SUR START OU POWER)**.

Power Level

2. Appuyer sur **POWER LEVEL** (Niveau de puissance). L'afficheur présente **ENTER POWER LEVEL 1 TO 10** (Entrer le niveau de puissance, de 1 à 10).

8

3. Appuyer sur **[8]**.

   Pour sélectionner le niveau de puissance 80 %.

   L'afficheur présente **P-80 TOUCH START** (Appuyer sur start).

START

4. Appuyer sur **START**.

CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

Pour commander une cuisson en plusieurs étapes, appuyer sur PROGRAM, et avant d'appuyer sur START répéter les étapes 1-3 du processus de programmation d'une cuisson minutée décrit à la page précédente, pour entrer la durée de cuisson additionnelle et le niveau de la puissance de chauffage pour chaque étape.

On peut également programmer une période de décongélation automatique avant la première étape du processus de cuisson.

NIVEAUX DE PUISSANCE DU FOUR À MICRO-ONDES

Power Level

Le four à micro-ondes offre un choix de onze niveaux de puissance de chauffage, ce qui procure un maximum de flexibilité et de contrôle pour la programmation des opérations de cuisson. Le tableau ci-dessous présente des suggestions d'utilisation des divers niveaux de puissance de chauffage.

Utilisation des divers niveaux de puissance du four à micro-ondes

Niveau de Puissance	Utilisation
10 (ÉLEVÉ)	• Ébullition d'eau. • Préparation de bonbons. • Cuisson de morceaux de volaille, poisson et légumes. • Volaille entière.
9	• Réchauffage de riz, pâtes et légumes.
8	• Réchauffage rapide d'un mets préparé. • Réchauffage de sandwichs.
7	• Cuisson d'un mets à base d'œufs, lait ou fromage. • Cuisson de pain, gâteaux. • Fusion de chocolat.
6	• Cuisson d'un mets de veau. • Cuisson d'un poisson entier. • Cuisson de poudings et entremets.
5	• Cuisson de jambon, volaille entière, agneau. • Cuisson d'un rôti de côtes ou de pointe de surlonge.
4	• Décongélation de viande, volaille et produits de la mer.
3	• Cuisson de pièces de viande moins tendres. • Cuisson de rôti, côtelettes de porc.
2	• Léger réchauffage des fruits. • Amollissement de beurre.
1	• Maintien de la température d'un plat principal ou mets en sauce. • Amollissement de beurre ou fromage en crème.
0	• Période d'attente.

VERROUILLAGE POUR LES ENFANTS

Il est possible de désactiver le tableau de commande pour empêcher la mise en marche du four à micro-ondes, accidentellement ou par des enfants. Aucune opération de cuisson ne peut alors être déclenchée. La fonction de verrouillage est également utile lorsqu'on doit nettoyer le tableau de commande; ceci empêche l'entrée accidentelle de commandes durant le nettoyage.

Lorsque la fonction de verrouillage est activée, le mot **LOCKED** (Verrouillé) apparaît sur l'afficheur si on appuie sur une touche de commande. On peut activer/désactiver la fonction de verrouillage comme suit :

Verrouillage du tableau de commande :

STOP/CLEAR

0

1. Appuyer sur **STOP/CLEAR**.
2. Maintenir la pression sur **0** jusqu'à l'apparition de **LOCKED** sur l'afficheur; l'appareil émet 2 signaux sonores.

Déverrouillage du tableau de commande :

0

Maintenir la pression sur **0** jusqu'à la disparition de **LOCKED** sur l'afficheur.

Après la désactivation du VERROUILLAGE, l'afficheur présente l'heure exacte, et le four peut fonctionner normalement.

CONTROL SET-UP (SÉLECTION DES PARAMÈTRES)

La fonction CONTROL SET-UP (Sélection des paramètres) permet de sélectionner les paramètres de réglage du four selon les préférences.

On peut ainsi sélectionner les paramètres pour **SOUND ON/OFF, CLOCK ON/OFF, SCROLL SPEED and LBS/KG (Son actif/inactif, horloge active/inactive, vitesse de défilement, et lb/kg).**

Exemple 1 : Désactivation de l'émission des signaux sonores.

Control Set-up

1. Appuyer sur la touche **CONTROL SET-UP**. L'afficheur présente répétitivement quatre modes.

1

2. Appuyer sur la touche **1**. L'afficheur présente les mots **SOUND ON TOUCH 1** (Son actif, touche 1) **– SOUND OFF TOUCH 2** (Son inactif, touche 2).

2

3. Appuyer sur la touche **2**. L'afficheur présente les mots **SOUND OFF** (Son inactif). L'heure actuelle est affichée.

REMARQUE : Pour rétablir l'émission des signaux sonores, répéter les étapes 1-2, puis appuyer sur la touche 1.

Exemple 2 : Sélection de l'affichage en kg.

Control Set-up

1. Appuyer sur la touche **CONTROL SET-UP**. L'afficheur présente répétitivement quatre modes.

4

2. Appuyer sur la touche **4**.

   L'afficheur présente **LBS. TOUCH 1 KG TOUCH 2** (lb touche 1 kg, touche 2).

2

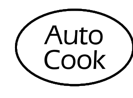
3. Appuyer sur la touche **2**. L'afficheur présente **KG**. L'heure actuelle est affichée.

   REMARQUE : Pour sélectionner l'affichage en lb, répéter les étapes 1-2, puis appuyer sur la touche 1.

PLUS/MOINS

En utilisant les touches More (Plus) et Less (Moins) pour les fonctions **AUTO COOK, TIME COOK, EASY COOK et SENSOR COOK** (Cuisson automatique, Cuisson minutée, Cuisson facile, et Cuisson par capteur), on peut modifier la durée de cuisson. Chaque pression sur la touche More ajoute 10 secondes à la durée de cuisson. Chaque pression sur la touche Less réduit la durée de cuisson de 10 secondes. Avant d'augmenter ou diminuer la durée de cuisson, on doit attendre que le décompte de la période de chauffage est commencé.

Exemple : Pour augmenter ou diminuer la durée de chauffage sélectionnée pour une opération de cuisson automatique (exemple : 500 mL [2 tasses] de liquide).



1. Appuyer sur **AUTO COOK**. L'afficheur présente **SELECT MENU 1 TO 6 – SEE COOKING GUIDE BEHIND DOOR. (SÉLECTIONNER UNE OPTION 1 À 6 DU MENU - VOIR LE GUIDE DE CUISSON AU VERSO DE LA PORTE)**.

4

2. Appuyer sur **4**. L'afficheur présente **BEVERAGE TOUCH 1 TO 2 CUPS.**

2

3. Appuyer sur **2**.

   More+ Less-

   REMARQUE : Appuyer sur MORE (Plus) ou LESS (Moins) durant le décompte.

TABLEAU POUR LA FONCTION DE SÉLECTION DES PARAMÈTRES

N°	FONCTION	OPTIONS	REMARQUES
1	SON ACTIF/INACTIF (SOUND ON/OFF)	Son actif ou son inactif (Sound on or sound off)	Activation ou désactivation de l'émission du signal de confirmation (émis lors de la pression sur une touche) et du signal de fin de programme.
2	HORLOGE ACTIVE/ INACTIVE (CLOCK ON/OFF)	Horloge active ou horloge inactive (Clock on or clock off)	Lorsque l'horloge n'est pas active, rien n'est présenté sur l'afficheur lorsque le four n'est pas en fonctionnement.
3	VITESSE DE DÉFILEMENT (SCROLL SPEED)	Lente, normale ou rapide (Slow, normal or fast)	Sélection de la vitesse de défilement des messages sur l'afficheur.
4	lb/kg (lb/kg)	lb ou kg (lb or kg)	Sélection de l'affichage du poids en lb ou kg, pour les fonctions de cuisson automatique et décongélation automatique.

REMARQUE : Lors du branchement initial du four, il sélectionne par défaut les paramètres Son ACTIF, Horloge ACTIVE, Vitesse normale et affichage en lb.

CUISSON PAR CAPTEUR INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Le circuit associé au capteur détecte l'accumulation de vapeur dans le four. Le tableau des pages qui suivent présente des exemples spécifiques de cuisson par capteur.

Conseils

1. Veiller à ce que la porte reste fermée.
2. Après la détection de la vapeur, l'appareil émet deux signaux sonores.
3. L'ouverture de la porte, ou une pression sur la touche STOP/CLEAR avant la détection de vapeur met fin au processus. Le four s'arrête
4. Avant d'utiliser la fonction de cuisson par capteur, vérifier que les surfaces externes du récipient et les surfaces internes du four sont sèches pour l'obtention de meilleurs résultats.
5. La température ambiante dans la pièce ne devrait pas dépasser 95 °F (350° C).
6. Il faut que le four soit branché depuis au moins 5 minutes avant l'utilisation de la fonction de cuisson par capteur.

Catégorie : Sensor Cook (Cuisson par capteur)

Sensor Popcorn (Maïs à éclater par capteur)

Sensor Reheat (Réchauffage par capteur)

CUISSON PAR CAPTEUR

La fonction de CUISSON PAR CAPTEUR permet de cuire un mets favori sans devoir sélectionner la durée de cuisson et le niveau de puissance de chauffage. Le four détermine automatiquement la durée de cuisson pour chaque mets. On peut choisir parmi 6 catégories d'aliments.

Exemple : Cuisson d'un METS SURGELÉ.

Cook

1. Appuyer sur la touche **COOK**.
   L'afficheur présente **SELECT MENU 1 TO 6 —SEE COOKING GUIDE BEHIND DOOR (SÉLECTIONNER UNE OPTION 1 À 6 DU MENU — VOIR LE GUIDE DE CUISSON AU VERSO DE LA PORTE)**.

4

2. Appuyer sur la touche **4**.
   L'appareil entreprend automatiquement la cuisson, sous contrôle du capteur.

CUISSON PAR CAPTEUR

Code	Catégorie	Directives	Quantité
1	Potato (pomme de terre)	Percer la peau de chaque pomme de terre avec une fourchette; placer les pommes de terre sur le plateau du four, sur la périphérie, séparer par au moins 2,5 cm (1 po).	1 – 4 pommes de terre de taille moyenne, 10 oz chacune
2	Fresh Vegetables (légumes frais)	Préparer les légumes comme on le souhaite; laver et laisser le résiduel d'eau sur les légumes. Placer les légumes dans un récipient pour micro-ondes, de taille appropriée, couvrir avec une feuille de plastique (laisser un évent).	250 à 1 000 mL (1 à 4 tasses)
3	Frozen Vegetables (légumes surgelés)	Retirer les légumes de l'emballage; éliminer le givre sous un jet d'eau du robinet. Placer les légumes dans un récipient pour micro-ondes, de taille appropriée, couvrir avec une feuille de plastique (laisser un évent).	250 à 1 000 mL (1 à 4 tasses)
4	Frozen Entree (mets préparés surgelés)	Retirer le mets de son emballage extérieur. Percer la feuille de fermeture. Si le récipient du paquet ne peut être utilisé dans le four à micro-ondes, placer le mets sur une assiette, recouvert d'une feuille de plastique (laisser un évent).	280 g à 600g (10 à 21 oz)
5	Rice (riz)	Placer le riz dans une quantité double de liquide (eau ou bouillon de poulet ou de légumes) dans un récipient de 2 litres au micro-ondes. Recouvrir avec une feuille de plastique. Lorsque la cuisson est terminée, ajouter une période de temps de 10 minutes. Remuer pour ameublir le riz.	250 mL à 500 mL (1 à 2 tasses). Utiliser du riz à grain long ou de taille moyenne. Pour le riz instantané, appliquer les instructions présentées sur l'emballage.
6	Fish, Seafood (poisson, produitde la mer)	Répartir les aliments sur la périphérie d'un récipient pour micro-ondes de taille appropriée. Assaisonner au goût 50 mL – 125 mL (1/4 – 1/2 tasses) de liquide (vin, eau, salsa, etc.). Recouvrir avec une feuille de plastique (laisser un évent).	113 mL à 1 000 mL (4 à 32 oz)

L'ouverture de la porte ou une pression sur la touche STOP/CLEAR durant la période de détection provoque l'arrêt de la cuisson.

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR

Code	Catégorie	Directives	Quantité
1	Dinner plate (assiette à diner)	Placer les aliments sur une assiette à dîner ou autre plat similaire. Recouvrir avec une feuille de plastique.	1 à 2 sportions
2	Soup/Sauce (soupe/ sauce)	Placer les aliments dans un récipient pour micro-ondes de taille appropré e. Recouvrir avec une feuille de plastique.	250 à 1 000 mL (1 à 4 tasses)
3	Casserole (plat mijoté)	Recouvrir le plat contenant le mets cavec une feuille de plastique.	250 à 1 000 mL (1 à 4 tasses)

MAÏS À ÉCLATER PAR CAPTEUR

La fonction SENSOR POPCORN (maïs à éclater PAR CAPTEUR) permet de commander l'éclatement dans le four à micro-ondes de maïs à éclater conditionné commercialement (sachets de 85 g à 99 g [3,0 à 3,5 oz]). Pour l'obtention de meilleurs résultats, utiliser un sachet de maïs à éclater frais.

Placer seulement un sachet de maïs à éclater préconditionné pour l'éclatement au micro-ondes au centre du plateau tournant.

Exemple : Sachet de 99 g (3,5 oz).

Popcorn — Appuyer sur la touche **POPCORN**. L'afficheur présente **POPCORN**. L'appareil exécute ensuite automatiquement l'opération d'éclatement du maïs à éclater, sous contrôle du capteur.

REMARQUE :

- Ne pas tenter de chauffer de nouveau des grains de maïs qui n'ont pas éclaté.
- Ne pas utiliser avec cette fonction dans le four à micro-ondes un ustensile d'éclatement de maïs à éclater.

RÉCHAUFFAGE PAR CAPTEUR

Cette fonction permet de commander le réchauffage d'aliments précuits (à la température de la pièce ou du réfrigérateur) sans qu'il soit nécessaire de sélectionner le temps de cuisson ou le niveau de puissance. On peut choisir l'une des 3 catégories d'aliments : assiette à dîner, soupe/sauce, plat mijoté.

Exemple : Réchauffage d'un plat mijoté.

Reheat

1. Appuyer sur la touche **REHEAT**. L'afficheur présente **SELECT MENU 1 TO 3 — SEE COOKING GUIDE BEHIND DOOR (SÉLECTIONNER UNE OPTION 1 À 3 DU MENU — VOIR LE GUIDE DE CUISSON AU VERSO DE LA PORTE).**

3

2. Appuyer sur la touche **3**. Le four exécute automatiquement l'opération de réchauffage sous contrôle du capteur.

MAINTIEN AU CHAUD

On peut maintenir en toute sécurité dans le four à micro-onde la température d'un mets cuit, pendant une période qui peut atteindre 99 minutes 99 secondes. On peut utiliser la fonction de WARM HOLD (MAINTIEN AU CHAUD) indépendamment, ou automatiquement après l'achèvement d'un processus de cuisson.

Exemple : Maintien au chaud d'un mets cuit.



START

1. Appuyer sur la touche **WARM HOLD**. L'afficheur présente **WARM HOLD TOUCH START (MAINTIEN AU CHAUD – APPUYER SUR START)**.
2. Appuyer sur la touche **START**. L'afficheur présente **WARM (CHAUD)**, puis le four continu de fonctionner.

NOTE :

- La fonction WARM HOLD (MAINTIEN AU CHAUD) peut demeurer active pendant 99 minutes 99 secondes.
- L'ouverture de la porte du four met fin à l'opération de maintien de la température. Pour poursuivre le maintien de la température, refermer la porte et appuyer sur la touche WARM HOLD, puis sur la touche START.
- Durant la période de maintien au chaud, les aliments devraient être recouverts.
- Durant une opération de maintien au chaud, ne pas recouvrir des articles de pâtisserie (tartes, chaussons, etc.).
- Pour une période de maintien au chaud d'un repas complet, sur une assiette à dîner, recouvrir tous les aliments.
- Ne pas exécuter plus de 1 période complète de WARM HOLD (environ 1 heure 40 minutes). Le maintien au chaud prolongé de certains aliments en dégrade la qualité.

CUISSON AUTOMATIQUE

Cette fonction AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE) permet de commander automatiquement la cuisson de certains mets ou aliments. On dispose d'un choix de 6 catégories d'aliments.

Exemple : Cuisson de quatre tranches de bacon.



1. Appuyer sur la touche **AUTO COOK**. L'afficheur présente **SELECT MENU 1-6... SEE COOKING GUIDE BEHIND DOOR (SÉLECTIONNER UNE OPTION 1 À 6 DU MENU— VOIR LE GUIDE DE CUISSON AU VERSO DE LA PORTE)**.

1

2. Appuyer sur la touche **1**. L'afficheur présente **BACON TOUCH 2 TO 6 SLICES (BACON – SÉLECTIONNER 2 À 6 TRANCHES)**.

4

3. Appuyer sur la touche **4**. Le four se met en marche automatiquement.

DÉCONGÉLATION RAPIDE

Cette touche commande une opération de décongélation rapide pour 1 livre de bœuf haché surgelé.



1. Appuyer sur **RAPID DEFROST**. Le four commence l'opération de décongélation sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur **START**.

TABLEAU DE LA CUISSON AUTOMATIQUE

Code	Catégorie	Directives	Quantité
1	Bacon (bacon)	Pour l'obtention de meilleurs résultats, placer les tranches de bacon sur une grille à bacon pour micro-ondes. (Ou bien utiliser une assiette à dîner garnie de papier essuie-tout.)	2 à 6 tranches
2	Frozen Roll/Muffin (pain/muffin surgelés)	Retirer les produits de l'emballage, pour les placer sur une assiette. (Pour des muffins de plus de 85 g (3 oz), compter deux muffins pour chaque muffin.)	1-6 morceaux (57 g à 85 g [2 à 3 oz] chacun)
3	Fresh Roll/Muffin (pain/muffin frais)	Retirer les produits de l'emballage, pour les placer sur une assiette. (Pour des muffins de plus de 85 g (3 oz), compter deux muffins pour chaque muffin.)	1-6 morceaux (57 g à 85 g [2 à 3 oz] chacun)
4	Beverage (boisson)	Le liquide sera très chaud; manipuler le récipient prudemment! Un débordement peut se produire lorsqu'on déplace un récipient de liquide cylindrique après la période de chauffage.	250 mL à 500 mL (1 à 2 tasses)
5	Chicken Pieces (morceaux de poulet)	Placer les morceaux de poulet dans un récipient pour micro-ondes de taille appropriée; recouvrir avec une feuille de plastique (laisser un évent).	250 g à 1 000 g (0,5 lb à 2 lb)
6	Hot Cereal (céréale chaude)	Effectuer la préparation selon les instructions de l'emballage, puis effectuer la cuisson. Remuer et ajouter une période d'attente avant de consommer. Utiliser uniquement des céréales chaudes à préparation instantané.	1 à 6 parts

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Trois opérations de décongélation à exécution automatique sont programmées dans l'appareil. On peut ainsi sélectionner la meilleure méthode de décongélation pour un aliment particulier. Le guide de cuisson indique quel programme de décongélation est recommandé pour divers produits.

Lorsqu'on utilise la fonction de décongélation automatique, l'appareil sélectionne automatiquement la durée de chauffage et le niveau de puissance.

L'appareil détermine automatiquement la durée de chauffage pour chaque article à décongeler, en fonction du poids entré.

La fonction de décongélation automatique inclut également l'émission de signaux sonores qui rappellent à l'utilisateur qu'il convient d'évaluer l'avancement du processus, de retourner ou séparer les morceaux, ou de modifier leur répartition.

La fonction de décongélation automatique permet l'emploi de l'un des trois niveaux de puissance de chauffage.

1 VIANDE	**DEF-1 (Affichage)**
2 VOLAILLE	**DEF-2 (Affichage)**
3 POISSON	**DEF-3 (Affichage)**

- On utilise les touches numériques 1, 2 et 3 pour sélectionner la catégorie 1 (VIANDE), 2 (VOLAILLE) ou 3 (POISSON) après avoir appuyé sur AUTO DEFROST
- On peut sélectionner un poids de 0,05 à 2,7 kg (0,1 à 6 lb).

Exemple : Décongélation de 540 kg (1,2 lb) de bœuf haché.



1. Appuyer sur la touche **AUTO DEFROST**. L'afficheur présente **MEAT TOUCH 1 POULTRY TOUCH 2 FISH TOUCH 3 (VIANDE : APPUYER SUR 1 VOLAILLE : APPUYER SUR 2 POISSON : APPUYER SUR 3)**.

1

2. Appuyer sur **1**. L'afficheur présente le message **ENTER WEIGHT** (Entrer le poids).

1 2

3. Entrer le poids : appuyer sur les touches **1** et **2**.

   L'afficheur présente le message **1.2 LBS TOUCH START** (1,2 lb [540 g] Appuyer sur start).

START

4 Appuyer sur **START**. Le processus de décongélation débute.

REMARQUE : Lorsqu'on appuie sur la touche START, l'afficheur présente le décompte de la durée de décongélation. L'appareil émettra un signal sonore durant la période de DÉCONGÉLATION.

Lors de l'émission d'un signal sonore, ouvrir la porte et retourner le produit, ou séparer les morceaux ou modifier leur répartition. Retirer tout morceau qui est décongelé. Remettre dans le four les morceaux encore congelés et appuyer sur la touche START pour poursuivre le processus de décongélation.

- Pour l'obtention des meilleurs résultats, retirer les produits – poisson, produits de la mer, pièce de viande, volaille – de leur emballage d'origine (papier ou plastique); sinon le matériau d'emballage retiendra la vapeur et les jus au contact du produit, ce qui pourra susciter un début de cuisson de la surface externe.
- Pour l'obtention des meilleurs résultats, préparer les portions de viande hachée en forme de beigne avant la congélation. Lors de la décongélation, enlever la viande déjà décongelée lorsque l'appareil émet un signal sonore, puis poursuivre la décongélation.
- Placer les aliments dans un récipient peu profond ou sur un plat de rôtissage pour four à micro-ondes, pour récupérer le jus qui s'écoule.
- Lorsqu'on retire les aliments du four, ils devraient être encore gelés au centre.

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE TABLEAU DE SÉLECTION

Programme	Aliment
1 VIANDE	**BŒUF** Bœuf haché, steak de ronde, viande à ragoût en cubes, steak de filet, viande pour pot au feu, rôti de côtes, rôti de croupe roulé, rôti de palette, steakette (hamburger) **AGNEAU** Côtelettes (épaisseur 2,5 cm [1 po]), rôti roulé **PORC** Côtelettes (épaisseur 1,3 cm [1/2 po]), hot dogs, côtes levées, travers de porc, rôti roulé, saucisses **VEAU** Escalopes (450 g [1 lb], épaisseur 1,3 cm [1/2 po])
2 VOLAILLE	**VOLAILLE** Poulet entier (moins de 1,8 kg [4 lb]), viande de poitrine coupée (sans os) **POULETTE DE CORNOUAILLES** Entière **DINDE** Viande de poitrine (moins de 2,7 kg [6 lb])
3 POISSON	**POISSON** Filets, darnes, entier **CRUSTACÉS/MOLLUSQUES** Chair de crabe, queues de homard, crevettes, pétoncles

Légumes frais – Tableau de cuisson

Légumes	Quantité	Temps de cuisson (puissance ÉLEVÉE) (minutes)	Instructions	Periode d'attente
Artichauts (225 g [8 oz] chacun)	2 – taille moyenne 4 – taille moyenne	5 à 8 10 à 12	Préparer. Ajouter 2 c. à thé d'eau et 2 c. à thé de jus de citron. Recouvrir. Orienter la tige vers le haut pour la cuisson.	2 à 3 minutes
Asperges – fraîches	450 g (1 lb)	3 à 7	Laver; retourner la moitié des asperges. Ajouter 120 mL (1/2 tasse) d'eau. Couvrir.	2 à 3 minutes
Haricots – verts jaunes	450 g (1 lb)	7 à 10	Ajouter 120 mL (1/2 tasse) d'eau dans un récipient de 1,5 litre. Remuer au milieu de la période de cuisson.	2 à 3 minutes
Betteraves – fraîches	450 g (1 lb)	12 à 16	Verser 120 mL (1/2 tasse) d'eau dans un récipient couvert de 1,5 litre. Modifier la répartition au milieu de la période de cuisson.	2 à 3 minutes
Brocoli – bouquets frais	450 g (1 lb)	5 à 9	Placer le brocoli dans un plat pour cuisson au four. Ajouter 120 mL (1/2 tasse) d'eau.	2 à 3 minutes
Chou – frais, haché	450 g (1 lb)	5 à 7	Verser 120 mL (1/2 tasse) d'eau dans un récipient couvert de 1,5 litre. Remuer au milieu de la période de cuisson.	2 à 3 minutes
Carottes – fraîches, tranchées	475 mL (2 tasses)	3 à 6	Verser 60 mL (1/4 tasse) d'eau dans un récipient couvert de 1 litre. Remuer au milieu de la période de cuisson.	2 à 3 minutes
Chou-fleur entier – frais	450 g (1 lb)	6 à 10	Préparer. Verser 60 mL (1/4 tasse) d'eau dans un récipient couvert de 1 litre. Remuer au milieu de la période de cuisson.	2 à 3 minutes
Céleri – frais, tranché	475 mL (2 tasses) 950 mL (4 tasses)	3 à 5 7 à 9	Trancher. Verser 120 mL (1/2 tasse) d'eau dans un récipient couvert de 1,5 litre.	2 à 3 minutes
Maïs – frais	2 épis	5 à 8	Éplucher. Ajouter 2 c. à thé dans un plat de 1,5 litres pour cuisson au four. Recouvrir.	2 à 3 minutes
Champignons – frais, tranchés	225 g (1/2 lb)	2 à 3-1/2	Placer les champignons dans un récipient couvert de 1,5 litre.	2 à 3 minutes
Navet – frais, tranché	450 g (1 lb)	4 à 8	Verser 120 mL (1/2 tasse) d'eau dans un récipient couvert de 1,5 litre.	2 à 3 minutes
Petits pois – frais, verts	950 mL (4 tasses)	6 à 9	Verser 120 mL (1/2 tasse) d'eau dans un récipient couvert de 1,5 litre. Remuer au milieu de la période de cuisson.	2 à 3minutes
Pommes de terre douces, entières (170 à 225 g [6 à 8 oz chacune)	2 – taille moyenne 4 – taille moyenne	5 à 7 6 à 11	Percer la peau des pommes de terre plusieurs fois avec une fourchette.	2 à 3 minutes 2 à 3 minutes
Pommes de terre blanches, entières (170 à 225 g [6 à 8 oz] chacune)	2 pommes de terre 4 pommes de terre	5 à 7 8 à 13	Percer la peau des pommes de terre plusieurs fois avec une fourchette.	2 à 3 minutes 2 à 3 minutes
Épinards – frais, en feuilles	450 g (1 lb)	5 à 7	Verser 120 mL (1/2 tasse) d'eau dans un récipient couvert de 2 litres.	2 à 3 minutes
Courge – fraîche (reine de table ou musquée)	1 – taille moyenne	6 à 8	Couper la courge en deux. Enlever les graines. Placer les moitiés dans un plat de 20 x 20 cm (8 x 8 po) pour cuisson au four. Recouvrir.	2 à 3 minutes
Courgettes – fraîches, tranchées	450 g (1 lb)	5 à 8	Verser 120 mL (1/2 tasse) d'eau dans un récipient couvert de 1,5 litre.	2 à 3 minutes
Courgettes – fraîches, entières	450 g (1 lb)	7 à 8	Percer la peau. Placer les courgettes sur 2 essuie-tout en Retourner les courgettes et modifier la répartition au milieu de la période de cuisson.	2 à 3 minutes

LÉGUMES

Jardinière Medley – pour 4 personnes ou 2 personnes comme repas complet

2 grosses carottes, coupées en morceaux de 2,5 cm (1 po)
1 grosse pomme de terre, coupée en dés
1 oignon rouge moyen, en tranches minces
4 gousses d'ail, pelées
2 tiges de céleri, coupées en morceaux de 2,5 cm (1 po)
2 c. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre au goût
Placer tous les ingrédients dans un récipient de 2 litres (2 pintes) pour micro-ondes; couvrir; cuire sous contrôle du **capteur**, ou à la puissance élevée durant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les carottes soient tendres.

Ragoût de poivrons – pour 4 personnes

1 gros poivron rouge nettoyé de ses pépins et coupé en bandes de 2,5 cm (1 po)
1 gros poivron vert nettoyé de ses pépins et coupé en bandes de 2,5 cm (1 po)
1 oignon rouge moyen, en tranches minces
2 gousses d'air écrasées
250 mL (1 tasse) de salsa préparée
2 c. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre au goût
Placer tous les ingrédients dans un récipient de 2 litres (2 pintes) pour micro-ondes; couvrir; cuire sous contrôle du **capteur**, ou à la puissance élevée durant environ 12 minutes ou jusqu'à ce que la chair de poivron soit très molle.

RIZ

Riz à l'espagnole – pour 4 personnes

250 g (1/2 lb) de bœuf haché maigre ou de saucisse fumée
1 poivron vert (taille moyenne) nettoyé de ses pépins et haché
1 petit oignon jaune, haché
250 mL (1 tasse) de riz instantané
1 boîte de tomates à l'étuvée (440g [14 oz])
1 c. à café de poudre de chili
Placer la viande, le poivron et l'oignon dans un plat de 2 litres (2 pintes) pour micro-ondes; cuire pendant 2 minutes à la puissance élevée. Drainer la graisse. Incorporer les autres ingrédients; recouvrir et poursuivre la cuisson sous contrôle du capteur.

POISSON ET PRODUIT DE LA MER

Saumon poché – pour 4 personnes
125 mL (1/2 tasse) de vin blanc sec
125 mL (1/2 tasse) de jus de palourdes en bouteille
4 brins d'aneth frais ou 1 c. à soupe d'aneth séché
6 grains de poivre
4 petites darnes de saumon (environ 113 g [4 oz] chacune) avec tranches de citron
Placer les 5 premiers ingrédients dans un récipient peu profond de 2 litres (2 pintes) pour micro-ondes; recouvrir et faire cuire à la puissance élevée pendant 3 minutes. Ajouter le saumon et poursuivre la cuisson sous contrôle du **capteur**, ou bien à la puissance élevée pendant 3 à 4 minutes, ou jusqu'à ce que le poisson soit complètement cuit (température interne d'environ 160 °F (70 °C).

Crevettes à décortiquer – pour 2 personnes

125 mL (1/2 tasse) de vin blanc sec
2 gousses d'ail, hachées
2 c. à soupe de jus de citron
4 c. à soupe de beurre
500 g (1 lb) de grosses crevettes non décortiquées
Placer tous les ingrédients dans un plat de 2 litres (2 pintes) pour micro-ondes; répartir sur la périphérie; recouvrir; cuire sous contrôle du **capteur** ou à la puissance élevée pendant environ 5 minutes (remuer une fois) ou jusqu'à ce que les crevettes soient roses. Décortiquer les crevettes et servir avec les jus.

Filets de poisson roulés – pour 4 personnes

4 filets de poisson (sole, plie, poisson-chat ou hoplostète orange) environ 113 g (4oz) chacun
Poivre au citron
2 c. à soupe de jus de citron
Assaisonner le poisson avec le poivre au citron; rouler les filets; utiliser des cure-dents pour les attacher. Placer les filets dans un plat de verre et arrosez avec le jus de citron. Recouvrir avec une feuille de plastique et effectuer la cuisson sous contrôle du **capteur**, ou à une puissance moyenne pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la chair du poisson devienne opaque et puisse se détacher facilement. Mélanger les jus avec 50 mL (1/4 tasse) de sauce à salade italienne; arroser le poisson avec ce mélange.

Filets de poisson au parmesan – pour 4 personnes

4 filets de poisson (environ 113 g [4 oz] chacun) repliés
250 mL (1 tasse) de sauce à spaghetti préparée
125 mL (1/2 tasse) de parmesan râpé
Placer la sauce dans un plat de 2 litres (2 pintes) pour micro-ondes; placer les filets dans le plat, partie la plus épaisse vers la périphérie du plat. Saupoudrer avec le fromage. Couvrir et cuire sous contrôle du **capteur**.

Truite amandine – pour 2 personnes

2 truites entières (environ 250 g [8 oz]) chacune
2 c. à soupe d'amandes effilées
2 c. à soupe de jus de citron
4 tranches de bacon cuites (croustillantes et émiettées)
4 c. à soupe de persil haché
Placer les poissons côte à côte (en alternant leur sens) dans un plat de (10 po). Ajouter le jus de citron et le beurre; recouvrir d'une feuille de plastique et cuire sous contrôle du **capteur** ou à puissance moyenne pendant environ 6 minutes ou jusqu'à ce que la chair de poisson soit cuite. Placer les poissons sur un plat de service; arroser avec les jus de cuisson et saupoudrer avec les amandes, le bacon et le persil.

Nettoyage et Entretien

⚠ ATTENTION

Pour éviter des dommages matériels, débrancher le four à micro-ondes ou interrompre l'alimentation au niveau du tableau de distribution (enlever les fusibles ou ouvrir le disjoncteur).

Avant d'entreprendre le nettoyage du four, débrancher le cordon d'alimentation ou ouvrir la porte du four pour empêcher une mise en marche accidentelle.

Composant	Description
Surfaces internes du four	• Enlever les miettes et résidus de renversement par essuyage avec un chiffon humide. • Il est important que les surfaces de contact entre la porte et le cadre frontal du four soient parfaitement propres. • Enlever les résidus de projection graisseux avec un chiffon savonneux, puis rincer et sécher. • Ne jamais utiliser un détergent agressif ou produit de nettoyage abrasif.
Plateau tournant en verre et anneau rotatif	• On peut laver le plateau en verre et l'anneau rotatif à la main ou au lave-vaisselle. • Rincer et bien sécher.
Tableau de commande	• Essuyer avec un chiffon humide, puis sécher immédiatement avec un chiffon sec. • Il est également utile d'employer la fonction de verrouillage des commandes avant d'entreprendre le nettoyage du tableau de commande. • La fonction de verrouillage des commandes empêche une programmation accidentelle du four lors des opérations de nettoyage du tableau de commande.
Porte	• Si de la vapeur se condense à l'intérieur de la porte du four, ou sur la périphérie à l'extérieur, essuyer avec un chiffon doux. • Ceci peut se produire lorsque le four fonctionne en présence d'une humidité élevée; ceci n'indique pas une anomalie de fonctionnement de l'appareil.
Surfaces externes du four	• Nettoyer avec un chiffon humide. Ne jamais utiliser un détergent agressif ou un produit de nettoyage abrasif. • Pour éviter de détériorer les composants à l'intérieur du four, veiller à ce que de l'eau ne puisse jamais pénétrer dans les orifices de ventilation.

Après le nettoyage du four, veiller à orienter correctement l'anneau rotatif et le plateau en verre.

Appuyer deux fois sur STOP/CLEAR pour effacer de la mémoire toute donnée entrée par inadvertance.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter choc électrique, graves blessures ou accident mortel, ne jamais retirer la caisse de l'appareil. Seul un technicien agréé est habilité à enlever la caisse externe.

AVANT DE CONTACTER UN SERVICE DE DÉPANNAGE

Vérifier la liste suivante pour s'assurer qu'un service de dépannage est vraiment nécessaire. Consulter ce manuel et revoir les informations supplémentaires sur les différents articles pour empêcher tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	Causes possibles
Le four ne se met pas en marche	• Cordon d'alimentation électrique du four pas branché - Brancher sur la prise de courant • Porte ouverte. - Fermer la porte, ouvrir et essayer de nouveau. • Sélection d'une fonction incorrecte. - Consulter les instructions d'utilisation.
Formation d'arcs ou étincelles	• Utilisation dans le four à micro-ondes d'un matériau qui doit être évité. - Utiliser uniquement des ustensiles compatibles avec les micro-ondes. • Tentative d'utilisation alors que le four est vide. - Ne jamais faire fonctionner le four lorsqu'il est vide. • Présence de résidus alimentaires dans la cavité. - Nettoyer parfaitement la cavité avec un essuie-tout humide.
Cuisson non uniforme ou décongélation médiocre	• Utilisation dans le four à micro-ondes d'un matériau qui doit être évité. - Utiliser uniquement des ustensiles compatibles avec les micro-ondes. • Sélection incorrecte de durée de cuisson/puissance de chauffage. - Sélectionner la durée de cuisson correcte et la puissance de chauffage correcte. • Les aliments n'ont pas été retournés ou remués. - Retourner ou remuer les aliments conformément aux instructions.
Cuisson excessive des aliments	• Sélection incorrecte de durée de cuisson/puissance de chauffage. - Sélectionner la durée de cuisson correcte et la puissance de chauffage correcte lors de la cuisson du même mets.
Cuisson insuffisante des aliments	• Utilisation dans le four à micro-ondes d'un matériau qui doit être évité. - Utiliser uniquement des ustensiles compatibles avec les micro-ondes. • Les aliments n'ont pas été complètement décongelés. - Décongeler complètement les aliments • Obstruction partielle ou totale des orifices de ventilation du four. - Veiller à ce que les orifices de ventilation du four ne soient jamais obstrués (totalement ou partiellement). • Sélection incorrecte de durée de cuisson/puissance de chauffage. - Sélectionner la durée de cuisson correcte et la puissance de chauffage correcte lors de la cuisson du même mets.

IL EST NORMAL QU'ON OBSERVE LES PHÉNOMÈNES SUIVANTS :

- Émission répétitive d'un son sourd durant le fonctionnement du four.
- Sortie de vapeur autour de la porte.
- Réflexion de lumière autour de la porte ou de la caisse externe.
- Atténuation de l'intensité de la lampe du four et modification du son émis par le ventilateur lorsque le four fonctionne à un niveau de puissance autre que le niveau élevé.
- Le fonctionnement du four peut susciter des interférences avec la réception des ondes de radio et de télévision. Il s'agit d'un phénomène similaire aux interférences provoquées par le fonctionnement d'un autre appareil ménager comme mélangeur, sèche-cheveux, etc.

Garantie complète d'une année – Pièces et main-d'oeuvre

Durant une période d'un (1) an à compter de la date de l'achat initial, toute pièce subissant une défaillance dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée/remplacée gratuitement.

Garantie limitée - pièces seulement

De la deuxième à la cinquième année à compter de la date de l'achat initial au détail, les pièces de la liste ci-dessous subissant une défaillance dans des conditions normales d'usage ménager seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

• Le magnétron, le clavier de commande et le microprocesseur

Ne sont pas couverts par ces garanties:

- Le remplacement de fusibles, le réenclenchement de disjoncteurs ou la correction du réseau de plomberie ou de l'alimentation électrique.
- Le nettoyage et l'entretien normaux du produit, y compris le remplacement d'ampoules.
- Le produits dont les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement visibles.
- Les produits achetés à des fins commerciales, industrielles ou de location.
- Les produits situés à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
- Les frais de service supplémentaires dans le cas où un réparateur doit effecteur des réparations en plus des réparations normales, en dehors des heures de service normales ou encore dans une région à l'extérieur de son district habituel.
- Des réglages après la premiér année.
- Des réparations résultant de raisons suivantes :
  - Installation, système d'évacuation ou entretien incorrects.
  - Toute modification ou tout réglage non autorisés par Maytag.
  - Tout accident, mauvaise utilisation, usage abusif, incendie, inondation ou catastrophe naturelle.
  - Raccordement incorrect à l'alimentation de gaz ou à l'alimentation électrique, de tension ou intensité incorrecte.
  - Utilisation d'ustensiles, contenants ou accessoires incorrects qui endommagent le produit.
- Déplacement.

Si l'intervention d'un dépanneur est nécessaire

- Contacter le revendeur chez qui l'appareil a été acheté, ou contacter Maytag Services℠ service-client au 1-800-688-1120 aux É.-U. et CANADA, pour obtenir les coordonnés d'une agence de service agréée.
- Veiller à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres informations en ce qui concerne les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le revendeur ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrire à Maytag Services℠, attention CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou téléphoner au **1-800-688-1120** aux É.-U. et CANADA.

  REMARQUE : Lors de tout contact concernant un problème, fournir l'information suivante :

  a. Nom, adresse et numéro de téléphone du client ;
  b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil ;
  c. Nom et adresse du détaillant ou de l'agence de service ;
  d. Description claire du problème observé ;
  e. Preuve d'achat (facture de vente).
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements des pièces sont disponibles auprès de Maytag Services℠, service-client Maytag.

EN AUCUN CAS MAYTAG NE SERA TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un état à un autre ou d'une province à une autre. Par exemple, certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de dommages directs ou indirects. Cette limitation peut donc ne pas s'appliquer dans votre cas.

Horno de Microondas

Guía del Usuario

UMC5200AA

Instalador: Por favor deje este manual junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve este manual para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como comprobante de compra.

Número de Modelo

Número de Serie

Fecha de Compra

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad de nuestros electrodomésticos puede ser necesario modificar este electrodoméstico sin actualizar esta guía.

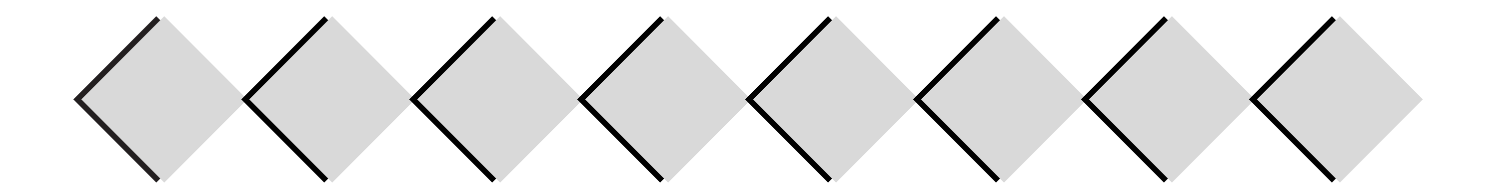
Si tiene preguntas, por favor llame a:
1-800-688-1120 (EE.UU. y Canadá)
1-800-688-2080 (TTY en EE.UU. para personascon impedimentos auditivos o del habla)
(Lunes – Viernes, 8:00 a.m. – 8:00 p.m. Hora del Este)

Para información sobre servicio, ver página 60.

Tabla de Materias

Horno de Microondas Eléctrico

Conserve las instrucciones para referencia futura.
Asegúrese de que este manual permanezca con el horno.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Información Sobre las Instrucciones de Seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en este manual no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, efectúe mantenimiento o cuando use el microondas.

Siempre póngase en contacto con su distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

⚠ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de un choque eléctrico o la muerte, este horno debe ser puesto a tierra y el enchufe no debe ser modificado.

Instrucciones para la Puesta a Tierra

El horno de microondas funciona con la corriente estándar del hogar de 110-120V.

Reconozca los Símbolos, Advertencias y Etiquetas de Seguridad

⚠ PELIGRO

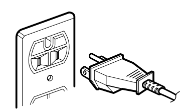
PELIGRO — Riesgos inmediatos que CAUSARAN lesión personal grave o mortal.

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA — Peligros o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal grave o mortal.

⚠ ATENCION

ATENCION — Peligros o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal menos grave.



El horno DEBE ser puesto a tierra. La puesta a tierra reduce la posibilidad de un choque eléctrico ofreciendo un alambre de escape para la corriente eléctrica si es que ocurre un cortocircuito. Este horno está equipado con un cordón eléctrico provisto de un enchufe con puesta a tierra. El enchufe debe ser enchufado en un tomacorriente que esté debidamente instalado y puesto a tierra.

Consulte a un electricista o técnico calificado si no comprende bien las instrucciones de puesta a tierra o si tiene dudas respecto a la puesta a tierra del horno.

No use un cordón de extensión. Si el cordón eléctrico del aparato es demasiado corto, solicite a un electricista calificado que instale un tomacorriente de tres alvéolos. Se suministra un cordón eléctrico corto a fin de reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cordón más largo. Este horno debe ser enchufado en un circuito separado de 60 Hz y usado con la alimentación eléctrica mostrada en la tabla de especificaciones. Cuando el horno comparte el circuito con otros equipos, pueden ser necesarios tiempos de cocción más largos y los fusibles se pueden fundir.

DECLARACION DE INTERFERENCIA DE RADIOFRECUENCIA DE LA COMISION FEDERAL DE COMUNICACIONES (EE.UU. SOLAMENTE)

Este equipo genera y usa energía de frecuencia ISM y si no es instalado y usado en forma debida, es decir en estricto cumplimiento con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia con la recepción de la radio y de la televisión. Se ha comprobado y confirmado que cumple con los límites estipulados para equipos ISM (Industriales, Científicos, Médicos) en virtud de la sección 18 del reglamentos de la FCC, que han sido diseñados para proveer protección razonable contra tal interferencia en una instalación residencial.

Sin embargo, no se garantiza que no ocurrirá interferencia en alguna instalación determinada. Si este equipo causa interferencia con la recepción de radio y de televisión, lo cual puede ser determinado apagando y encendiendo el equipo, se recomienda que el usuario trate de corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes recomendaciones:

- Cambie de dirección la antena de recepción de la radio o televisión.
- Ubique en otro lugar el horno de microondas con respecto al receptor.
- Mueva el horno de microondas a un lugar alejado del receptor.
- Enchufe el microondas en un tomacorriente diferente de modo que el microondas y el receptor estén en circuitos diferentes.

El fabricante no es responsable de ninguna interferencia de radio o televisión causada por **modificación no autorizada** a este horno de microondas. Es responsabilidad del usuario corregir tal interferencia.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ATENCION

A fin de evitar sufrir una lesión personal o daños materiales, observe las siguientes instrucciones:

1. Asegúrese de colocar la parte delantera del microondas a tres pulgadas o más del borde de la encimera para evitar volcamiento accidental del aparato durante uso normal.
2. Para programar en forma más exacta los artefactos con panel electrónico, oprima con firmeza el centro de cada tecla. No oprima varias teclas a la vez ni toque el espacio entre ellas. Se debe oír una señal sonora cada vez que la tecla es oprimida correctamente.
3. No golpee ni estrelle contra el panel de control objetos tales como cuchillería, utensilios, etc. Puede ocurrir una rotura.
4. Tenga cuidado cuando está sacando los utensilios de cocina del horno. Algunos platos absorben el calor del alimento cocido y pueden estar muy calientes.
5. No enjuague los utensilios de cocina colocándolos inmediatamente en agua justo después de haber cocinado. Esto puede causar rotura. Espere hasta que la bandeja giratoria se enfríe.
6. Use solamente utensilios de vidrio específicos para microondas. Vea en este manual la sección sobre utensilios de cocina.
7. No haga funcionar el horno vacío. Durante el funcionamiento siempre debe haber ya sea alimentos o agua en el horno para absorber la energía de las microondas.
8. No use su horno de microondas para secar periódicos o ropa. Se pueden prender fuego.
9. Use solamente termómetros aprobados para cocción en hornos de microondas.
10. Asegúrese de que la bandeja giratoria esté en su lugar cuando use el horno.
11. Agujeree la cáscara de las papas, del zapallo entero, de las manzanas o de cualquier fruta o vegetal que tenga cáscara antes de cocinarlo.
12. Nunca use su horno de microondas para cocinar huevos enteros. Se puede acumular presión dentro de la cáscara haciéndolo reventar.
13. No prepare palomitas de maíz, excepto en un contenedor resistente al microondas o en dispositivos comerciales diseñados especialmente para hornos de microondas. Nunca trate de preparar palomitas de maíz en una bolsa de papel que no esté diseñada para uso en hornos de microondas. La sobrecocción puede producir humo y un incendio. No use de nuevo los granos de maíz que no reventaron. No vuelva a usar las bolsas de palomitas de maíz.

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICION A ENERGIA DE MICROONDAS EXCESIVA

A. **NO** intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta pues se puede producir exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no modificar ni alterar los entrecierres de seguridad.

B. **NO** coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.

C. **NO** haga funcionar este horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre bien y que no se haya dañado:

1. la puerta (doblada)
2. las bisagras y pestillos (rotos o sueltos)
3. las juntas de la puerta y superficies de sellado.

D. El horno no debe ser ajustado ni reparado por ninguna persona que no sea personal de servicio calificado.

⚠ ATENCION

Los líquidos tales como el agua, café o té pueden calentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. No siempre se verán las burbujas o hervor cuando el envase es retirado del horno. **ESTO PUEDE RESULTAR EN QUE LOS LIQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN REPENTINAMENTE CUANDO SE INSERTA EN EL LIQUIDO UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO.** Para reducir el riesgo de lesión a personas:

1. No sobrecaliente el líquido.
2. Revuelva el líquido antes y a la mitad de calentarse.
3. No use envases con lados rectos y cuellos estrechos.
4. Después de calentar, deje el envase en el horno de microondas por un corto tiempo antes de retirarlo.
5. Use extremo cuidado cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el contenedor.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

⚠ Reconozca este símbolo como un mensaje de SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA

Cuando use aparatos eléctricos, se deben seguir instrucciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendio, lesión a personas o exposición a energía microondas excesiva.

1. **LEA** todas las instrucciones antes de usar este artefacto.
2. **LEA Y SIGA** las ***"PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICION A ENERGIA DE MICROONDAS EXCESIVA"*** en **LA SECCION INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD**.
3. Este horno **DEBE SER PUESTO A TIERRA**. Enchúfelo solamente en un tomacorriente **PUESTO A TIERRA** en forma debida. Vea las **INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA** en las Instrucciones de Instalación.
4. Instale o ubique este artefacto **SOLAMENTE** de acuerdo con las instrucciones de instalación.
5. Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados – por ejemplo, frascos de vidrios cerrados – pueden explotar y **NO DEBEN** ser **CALENTADOS** en este horno.
6. Use este artefacto **SOLAMENTE** para el propósito que ha sido diseñado como se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos o vapores en este artefacto. Este tipo de horno ha sido específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimento. No ha sido diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Al igual que con cualquier electrodoméstico, es necesaria una **SUPERVISION ESTRICTA** cuando es usado por **NIÑOS**.
8. **NO** haga funcionar este artefacto si el cordón eléctrico o el enchufe están dañados, si no está funcionando en forma debida o si se ha dañado o dejado caer.
9. Este artefacto debe ser reparado **SOLAMENTE** por personal de servicio calificado. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para el examen, reparación o ajuste del horno.
10. **NO** cubra ni bloquee el filtro u otros orificios del horno.
11. **NO** guarde este artefacto al aire libre. **NO** use este producto cerca del agua – por ejemplo, cerca de un fregadero, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o lugares similares.
12. **NO** sumerja el cordón eléctrico o el enchufe en el agua.
13. Mantenga el cordón eléctrico **ALEJADO** de las superficies **CALIENTES**.
14. **NO** deje que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o de la encimera.
15. Cuando limpie las superficies de contacto entre la puerta y el horno, use solamente detergentes o jabones suaves no abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave.
16. **NO** caliente ningún tipo de mamaderas o alimentos de bebé. Puede ocurrir calentamiento no uniforme y causar una lesión personal.
17. Evite calentar contenedores con cuellos angostos tales como botellas de jarabe.
18. Evite usar vapores y productos corrosivos, tales como sulfuro y cloro.
19. Los líquidos calentados en contenedores de ciertas formas (especialmente contenedores cilíndricos) pueden sobrecalentarse. El líquido puede salpicar hacia afuera produciendo un ruido fuerte durante o después del calentamiento o cuando está agregando ingredientes (café instantáneo, etc.) ocasionando daño al horno y posible lesión. En todos los contenedores, para obtener los mejores resultados, revuelva el líquido varias veces antes de calentarlo. Siempre revuelva el líquido varias veces entre calentamientos.

⚠ ATENCION

A fin de evitar el peligro de incendio en la cavidad del horno:

a. NO cocine demasiado el alimento. Preste cuidadosa atención al artefacto cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.

b. Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de colocar la bolsa en el horno.

c. Si se incendian los materiales que están dentro del horno, **MANTENGA LA PUERTA DEL HORNO CERRADA**, apague el horno y desenchufe el cordón eléctrico o desconecte la energía eléctrica en el fusible o en el panel del disyuntor.

d. NO use la cavidad del horno para almacenamiento. NO guarde artículos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad del horno cuando no esté en uso.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CIRCUITOS

Para propósitos de seguridad este horno debe ser enchufado en un circuito de 15 o 20 amperios. Ningún otro artefacto eléctrico o circuitos de iluminación deben estar en esta línea. Si tiene duda, consulte a un electricista autorizado.

VOLTAJE

El voltaje usado en el tomacorriente mural debe ser el mismo especificado en la placa de identificación del horno situada en el interior de la puerta del horno. El uso de un voltaje más alto es peligroso y puede ocasionar un incendio u otro tipo de accidente causando daño al horno. El voltaje bajo puede causar cocción lenta. En caso de que su horno de microondas no funcione normalmente a pesar de tener el voltaje apropiado, retire y vuelva a insertar el enchufe.

UBICACION DEL HORNO

Su horno de microondas puede ser fácilmente ubicado en su cocina, sala de estar o en cualquier otra habitación de su hogar. Coloque el horno sobre una superficie plana tal como la encimera de la cocina o un carrito especialmente diseñado para hornos de microondas. No coloque el horno sobre una estufa a gas o eléctrica. Es importante que el aire circule libremente alrededor del horno.

DESEMPAQUE DEL HORNO

- Inspeccione el horno para verificar si tiene daño tales como abolladuras en la puerta o dentro de la cavidad del horno.
- Reporte inmediatamente cualquier abolladura o rotura al lugar de compra. **No intente usar el horno si está dañado.**
- Retire todos los materiales del interior del horno.
- Si el horno ha estado guardado en un área extremadamente fría, espere unas pocas horas antes de enchufarlo.

POSIBILIDAD DE SER INTEGRABLE

Para información llame al:

1-800-688-1120 EE.UU. y Canadá

NO BLOQUEE LOS RESPIRADEROS

Todos los respiraderos deben ser mantenidos libres durante la cocción. Si los respiraderos son obstruidos durante el funcionamiento del horno, el horno puede sobrecalentarse. En tal caso, un dispositivo de seguridad de protección térmica automáticamente apaga el horno. El horno no podrá ser usado hasta que no se haya enfriado suficientemente.

OBTENGA LOS MEJORES RESULTADOS DE SU HORNO DE MICROONDAS

Preste atención. Las instrucciones en este libro han sido formuladas con gran cuidado, pero el éxito en la preparación de los alimentos depende, por supuesto, de cuanta atención preste al alimento cuando está cocinando. Siempre observe el alimento mientras se cocina. Su horno de microondas está equipado con una luz que se enciende automáticamente cuando el horno está en funcionamiento de modo que usted puede ver el interior y verificar el progreso de su receta. Las instrucciones dadas en las recetas para elevar, revolver y otras similares deben ser consideradas como los pasos mínimos recomendados. Si el alimento parece que no se está cocinando en forma pareja, simplemente haga los ajustes necesarios que usted crea convenientes para corregir el problema.

Factores que afectan los tiempos de cocción. Muchos factores afectan los tiempos de cocción. La temperatura de los ingredientes usados en una receta afecta en gran parte los tiempos de cocción. Por ejemplo, un pastel hecho con mantequilla, leche y huevos fríos se demorará mucho más tiempo en cocinarse que uno hecho con ingredientes que están a temperatura ambiente. Todas las recetas en este libro le dan un límite de tiempo de cocción. En general, usted encontrará que los alimentos quedan un poco crudos al final del límite de tiempo más bajo y usted puede algunas veces querer cocinar su alimento más allá del límite máximo dado, de acuerdo con su preferencia personal. La filosofía en que se basa este manual es que es mejor que una receta sea conservadora al dar los tiempos de cocción. Los alimentos que no están bien cocidos siempre pueden cocerse un poco más, en cambio los alimentos sobrecocidos no tienen solución. Algunas de las recetas, particularmente aquellas para panes, pasteles y flanes, recomiendan que el alimento sea retirado del horno cuando todavía no estén bien cocido. Esto no es un error. Cuando se dejan reposar, generalmente tapados, estos alimentos continúan cocinándose fuera del horno pues el calor atrapado en la parte exterior de los alimentos gradualmente se introduce hacia adentro. Si los alimentos se dejan en el horno hasta que estén bien cocidos, la parte exterior quedará sobrecocida o hasta puede quemarse.

A medida que usted obtiene experiencia en usar su horno de microondas, usted adquirirá más destreza para estimar tanto los tiempos de cocción como de reposo para diversos alimentos.

TECNICAS ESPECIALES PARA COCINAR CON MICROONDAS

Dorado: Las carnes de vacuno y de ave que son cocinadas 15 minutos o más quedarán ligeramente doradas con su propia grasa. Los alimentos que son cocinados por un período de tiempo más corto pueden ser untados con una salsa de dorar para lograr un color apetecedor. Las salsas de dorar que se usan más comúnmente son la salsa 'Worcestershire', la salsa de soya y la salsa de barbacoa. Debido a que se agregan cantidades relativamente pequeñas de salsas de dorar a los alimentos, el sabor original de la receta no se altera.

Cubrir con tapas: Las tapas atrapan el calor y el vapor de modo que el alimento puede cocinarse más rápidamente. Usted

puede usar ya sea una tapa o plástico adherente para microondas con una esquina doblada hacia atrás para evitar que se rasgue.

Cubrir con papel encerado: El papel encerado evita en forma efectiva las salpicaduras y ayuda a que los alimentos retengan el calor. Debido a que queda más suelto que una tapa o que la envoltura de plástico, permite que los alimentos queden ligeramente secos.

Envoltura en papel encerado o toalla de papel: Los emparedados y muchos otros alimentos que contienen pan prehorneado deben ser envueltos antes de ponerlos en el horno de microondas para evitar que se sequen.

Distribución y espaciamiento: Los alimentos individuales tales como las papas al horno, pequeños pasteles y canapés se calentarán en forma más pareja si son colocados en el horno a una misma distancia uno del otro, preferiblemente en círculo. Nunca apile alimentos uno sobre otro.

Revolver: Revolver es una de las técnicas de cocinar en microondas más importantes. Cuando se cocina en estufas tradicionales, los alimentos se revuelven con el fin de mezclarlos. Los alimentos en el microondas, sin embargo, son revueltos para esparcir y redistribuir el calor. Siempre revuelva desde afuera hacia el centro pues el alimento de afuera se calienta primero.

Dar vuelta: Los alimentos grandes y altos, tales como asados y pollos enteros deben ser dados vuelta para que la parte superior e inferior se cocinen en forma pareja. Es además una buena idea dar vuelta las presas de pollo y las chuletas.

Colocación de las porciones más gruesas cerca del borde: Debido a que las microondas son atraídas hacia la parte exterior de los alimentos, es conveniente colocar las porciones de carne más gruesas, la carne de pollo y de pescado en el borde exterior de la fuente de hornear. De esta manera, las porciones más gruesas recibirán la mayor parte de la energía de microondas y los alimentos se cocinarán en forma pareja.

Elevación: Los alimentos gruesos o densos son a menudo elevados de manera que las microondas puedan ser absorbidas por el lado inferior y el centro de los alimentos.

Agujerear: Los alimentos que tienen cáscara, piel o membrana pueden reventar en el horno a menos que sean agujereados antes de ser cocinados. Tales alimentos incluyen tanto las yemas y las claras de los huevos, las almejas y los ostiones y muchos otros vegetales y frutas enteras.

Prueba de los alimentos: Debido a que los alimentos se cocinan tan rápidamente en un horno de microondas, es necesario probar el alimento con frecuencia. Algunos alimentos son dejados en el microondas hasta que están completamente cocinados, pero la mayoría de los alimentos, incluyendo las carnes de vacuno y de ave son retiradas del horno cuando todavía no están bien cocidas y se dejan terminar de cocer durante el tiempo de reposo. La temperatura interna de los alimentos se elevará entre 5°F (3°C) y 15°F (8°C) durante el tiempo de reposo.

Tiempo de reposo: Los alimentos a menudo se dejan reposar de 3 a 10 minutos después de que han sido sacados del horno de microondas. Generalmente los alimentos se cubren durante el tiempo de reposo para retener el calor, a menos que se desea que su textura sea seca (algunos pasteles y bizcochos, por ejemplo). El reposo permite que los alimentos se terminen de cocinar y también ayuda a que los sabores se mezclen y desarrollen.

COMO AFECTAN LAS CARACTERISTICAS DEL ALIMENTO LA COCCION EN EL MICROONDAS

Densidad de los alimentos: La luz, los alimentos porosos tales como pasteles y panes se cocinan más rápidamente que los alimentos densos y pesados tales como los asados y cacerolas. Usted debe tener cuidado cuando cocine en el horno de microondas alimentos porosos a fin de evitar que los bordes exteriores se sequen y queden quebradizos.

Altura de alimentos: La parte superior de los alimentos altos, particularmente asados, se cocinará más rápidamente que la parte inferior. Por lo tanto, se aconseja dar vuelta todos los alimentos altos durante la cocción, en algunos casos, varias veces.

Contenido de humedad de los alimentos: Debido a que el calor generado de las microondas tiende a evaporar la humedad, los alimentos relativamente secos tales como asados y algunos vegetales deben ser rociados con agua antes de cocinarlos o cubiertos para que retengan la humedad.

Contenido de grasa y huesos de los alimentos: Los huesos conducen el calor y la grasa se cocina más rápidamente que la carne. Por lo tanto, se debe tener cuidado cuando se cocinan cortes de carne con huesos o grasosos para que la carne se cocine en forma pareja y no quede sobrecocida.

NOTA: Es un concepto erróneo común que las microondas cocinan el alimento desde adentro hacia afuera. Esta creencia viene de calentar pasteles rellenos con un alto contenido de azúcar, como las rosquillas con jalea. ¡La rosquilla está fría pero el relleno está muy caliente! Si usted cocina un pollo o un asado, usted comprobará que primero se cocina la parte exterior.

Formas de los alimentos: Las microondas penetran solamente aproximadamente 1 pulgada (2,5 cm) en los alimentos; la porción interior de los alimentos gruesos es cocinada a medida que el calor generado en la parte exterior se introduce hacia adentro. En otras palabras, solamente el borde exterior de cualquier alimento es realmente cocinado por la energía de microondas; el resto es cocinado por conducción.

Se deduce entonces que la peor forma posible para un alimento que va a ser cocinado en el horno de microondas es un cubo grueso. Las esquinas se quemarán mucho antes de que el centro comience a calentarse. Los alimentos de forma redonda, delgados y en forma de anillo se cocinan con más éxito en el horno de microondas.

Cantidad de alimentos: El número de microondas en su horno permanece constante independiente de cuanto alimento está siendo cocinado. Por lo tanto, mientras más alimento cocine en el horno, más se demorará en cocinarse. Recuerde disminuir los tiempos de cocción por lo menos en un tercio cuando divida una receta.

⚠ ATENCION

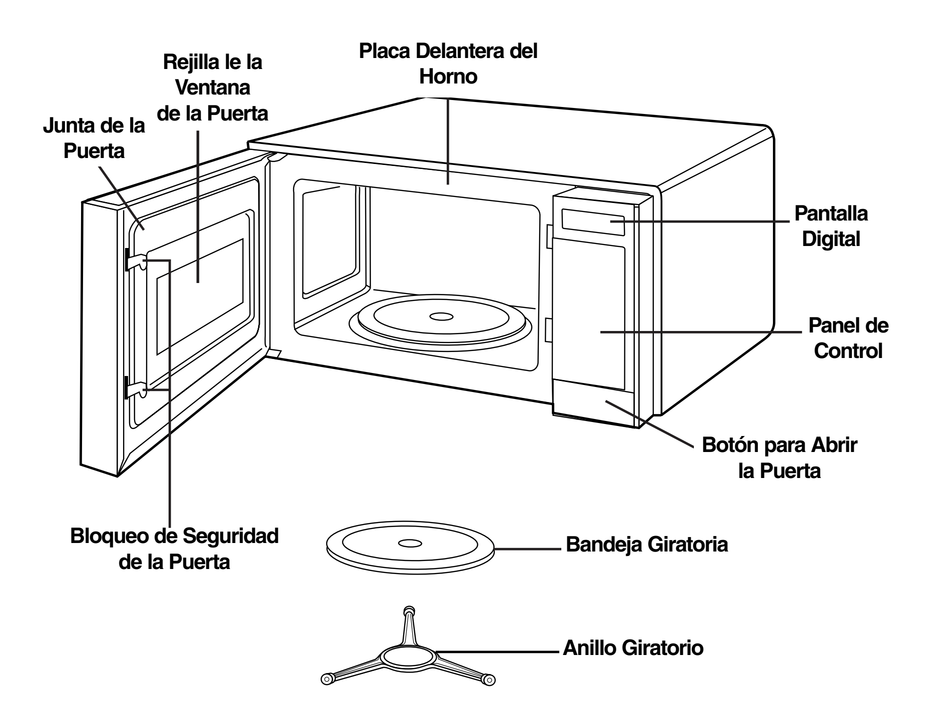
Para evitar el riesgo de una lesión personal o daños materiales, no use en el horno utensilios de gres, papel de aluminio, utensilios de metal o utensilios con adornos de metal.

UTENSILIOS RESISTENTES AL HORNO DE MICROONDAS

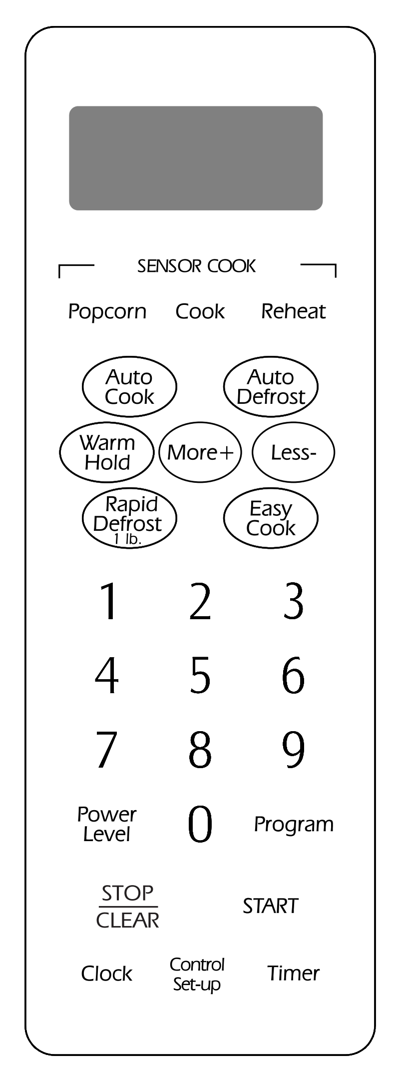
Nunca use utensilios de metal o con adorno de metal en su horno de microondas: Las microondas no pueden penetrar el metal. Ellas rebotan de cualquier objeto de metal en el horno y pueden causar arco eléctrico, un fenómeno alarmante parecido a los rayos. En el horno de microondas se pueden usar con seguridad la mayoría de los utensilios de cocina resistentes al calor no metálicos. Sin embargo, algunos pueden contener materiales que los dejan inapropiados para usar en el microondas. Si usted tiene dudas acerca de algún utensilio en particular, hay una manera sencilla de comprobar si puede o no ser usado en su horno de microondas.

Prueba de los utensilios para uso en el horno de microondas: Coloque el utensilio junto a una fuente de vidrio llena de agua en el horno de microondas. Programe potencia ALTA durante 1 minuto. Si el agua se calienta pero el utensilio permanece frío al tocarlo, el utensilio es resistente a las microondas. Sin embargo, si el agua no cambia de temperatura y el utensilio se calienta, las microondas están siendo absorbidas por el utensilio y no es seguro para ser usado en el horno de microondas. Usted probablemente tiene muchos artículos en su cocina que pueden ser usados en el horno de microondas. Compruebe la lista que se incluye a continuación.

1. **Platos de comida:** Muchos tipos de loza son resistentes al microondas. Si tiene duda, consulte la documentación del fabricante o realice la prueba del microondas indicada anteriormente.
2. **Cristalería:** Los utensilios de vidrio que sean resistentes al calor son resistentes al microondas. Esto incluye todas las marcas de utensilios de vidrio templados en horno. Sin embargo, no use cristalería delicada, tales como vasos de whisky o de vino pues pueden quebrarse cuando el alimento se va calentando.
3. **Papel:** Los platos y contenedores de papel son convenientes y seguros para usar en su horno de microondas, siempre que el tiempo de cocción sea corto y que los alimentos que van a ser cocinados no tengan grasa ni humedad. Las toallas de papel también son muy útiles para envolver alimentos y para forrar bandejas de hornear en las cuales se cocinan alimentos grasosos, tales como tocino. En general, evite los productos de papel con color pues los colores pueden correrse.
4. **Contenedores de plástico:** Estos pueden usarse para guardar alimentos que van a ser recalentados rápidamente. Sin embargo, ellos no deben ser usados para guardar alimentos que necesitarán un tiempo prolongado en el horno pues los alimentos calientes eventualmente pueden deformar o derretir los contenedores de plástico.
5. **Bolsas de cocinar de plástico:** Estas son resistentes al microondas siempre que sean especialmente hechas para cocinar. **Sin embargo, asegúrese de hacer un corte en la bolsa para que escape el vapor.** Nunca use bolsas de plástico común para cocinar en su horno de microondas, pues ellas se pueden derretir y romper.
6. **Utensilios de cocina de plástico para hornos de microondas:** Existen una variedad de formas y tamaños de utensilios de cocina para el microondas. En la mayoría de los casos, usted puede probablemente cocinar con los artículos que usted ya tiene en vez de invertir en un nuevo equipo de cocina.
7. **Arcilla, gres y cerámica:** Los contenedores que están hechos de estos materiales generalmente pueden ser usados en su horno de microondas, pero deben ser probados primero para mayor seguridad.



NOTA: Cuando se oprime una tecla del panel de control se escucha una señal sonora para indicar que el ajuste ha sido programado.



ESPECIFICACIONES DEL HORNO

UMC5200

Alimentación Eléctrica	120 VCA,60 Hz
Potencia de Entrada	1.500 W
Potencia de Cocción	1.100 W (Norma 60705 IEC)
Frecuencia	2.450 MHz
Potencia Nominal	13 A
Dimensiones Exteriores (Ancho x Alto x Profundidad)	23⅞" (60,6 cm) x 13$\frac{9}{16}$" (34,4 cm) x 18$\frac{13}{16}$" (47,8 cm)
Capacidad Interior	2,1 Pies3 (0,59 m3)
Peso Neto	40 libras (18,14 kg)

Su horno será enviado con los siguientes artículos:

Bandeja Giratoria 1

Manual del Usuario y Guía de Cocción 1

Anillo Giratorio 1

Este horno de microondas ha sido diseñado para uso doméstico solamente. No se recomienda para propósitos comerciales y esto anularía la garantía.

PROGRAMACION DEL RELOJ

Cuando el horno es enchufado por primera vez o cuando se reanuda la energía eléctrica después de una interrupción de energía, los números en la pantalla cambian a ":".

NOTA: Usted puede seleccionar AM o PM oprimiendo la tecla '**CLOCK**' alternativamente.

Ejemplo: Para programar las 11:11 a.m. o p.m.

Clock

1. Oprima dos veces la tecla '**CLOCK**'. En la pantalla aparecen las palabras '**ENTER TIME OF DAY**' (programar la hora del día).

1111

2. Programe la hora usando las teclas numéricas. Oprima la tecla [1] 4 veces. La pantalla muestra **11:11 'TOUCH START'** (Oprima Puesta en Marcha).

START

3. Oprima '**START**'. El reloj comienza a contar y en la pantalla aparece 11:11.

'TIMER' (Temporizador)

Usted puede usar el temporizador de su horno para otros propósitos que no sean cocción de alimento.

Timer

1. Oprima '**TIMER**'. La pantalla muestra '**ENTER TIME IN MIN. AND SEC.**' (Programe el tiempo en minutos y segundos).

300

2. Oprima **[3]**, **[0]** y **[0]**. La pantalla muestra **3:00 'TOUCH START'** (Oprima Puesta en Marcha.

START

3. Oprima '**START**' (Puesta en Marcha).

'EASY COOK' (Cocción Fácil)

Una tecla que ahorra tiempo, este sencillo control le permite programar rápidamente y poner en marcha el microondas sin necesidad de oprimir la tecla '**START**'.

NOTA: Si oprime '**EASY COOK**', usted agregará 30 segundos hasta 3 minutos 30 segundos; despué de 3 minutos agregará 1 minuto hasta 99 minutos.

Ejemplo: Para programar dos minutos (2:00).



Oprima '**EASY COOK**' 4 veces. El horno comienza a cocinar y la pantalla muestra la cuenta regresiva del tiempo.

'TIME COOK' (Tiempo de Cocción)

Esta función le permite cocinar durante una período de tiempo deseado. Debido a que muchos alimentos necesitan una cocción más lenta (en niveles inferiores a 'HI-POWER'), existen 10 niveles de potencia además de 'HI-POWER'.

Cuando termine la cocción, se oirá una señal sonora. La palabra '**END**' aparece en la pantalla. Luego el horno se apaga por si solo.

NOTA: Si usted no selecciona el nivel de potencia, el horno funcionará en el nivel de potencia 'HIGH' (Alto). Para programar cocción con 'HI-POWER', omita el paso 2 y 3 siguientes.

Ejemplo: Para cocinar alimento con un 80% de potencia ('power 8') durante 5 minutos 30 segundos.

530

1. Programe 5 minutos 30 segundos oprimiendo **[5] [3]** a **[0]**. La pantalla muestra las palabras

   5:30 'TOUCH START OR POWER' (Oprima Puesta en Marcha o Potencia).

Power Level

2. Oprima '**POWER LEVEL**' (Nivel de Potencia). La pantalla muestra '**ENTER POWER LEVEL 1 TO 10** (Programar el nivel de potencia de 1 a 10).

8

3. Oprima **[8].**

   Para seleccionar el nivel de potencia de 80%. La pantalla muestra las palabras '**P-80 TOUCH START**' (P-80 Oprima Puesta en Marcha).

START

4. Oprima '**START**'

TIEMPO DE COCCION DE ETAPAS MULTIPLES

Para cocción en etapas múltiples, oprima 'PROGRAM' y repita los pasos 1 a 3 de la sección Tiempo de Cocción en la página anterior antes de oprimir la tecla 'START' para el tiempo adicional y el programa de potencia que usted desea agregar.

'Auto Defrost' (Descongelación Automática) puede programarse antes de la primera etapa para descongelar primero y luego cocinar.

NIVELES DE POTENCIA DE MICROONDAS

Power Level

Su horno de microondas cuenta con once niveles de potencia para mayor control y flexibilidad de la cocción. La tabla que se incluye a continuación le dará una idea de que alimentos se pueden preparar en cada uno de los diversos niveles de potencia.

Tabla de Niveles de Potencia de Microondas

Nivel de Potencia	Uso
10 (HIGH) [Alto]	• Hervir agua. • Hacer dulces. • Cocinar presas de pollo, pescado y verduras. • Cocer un pollo entero.
9	• Recalentar arroz, fideos y verduras.
8	• Recalentar rápidamente alimentos preparados. • Recalentar emparedados.
7	• Cocinar huevos, leche y platillos con queso. • Cocinar pasteles, panes. • Derretir chocolate.
6	• Cocinar ternera. • Cocinar un pescado entero. • Cocinar budines y flanes.
5	• Cocinar jamón, pollo entero, cordero. • Cocinar asado de costilla, lomo.
4	• Descongelar carne de vacuno, de ave y mariscos.
3	• Cocinar cortes de carne menos blandos. • Cocinar chuletas de cerdo, asar.
2	• Entibiar frutas. • Ablandar mantequilla.
1	• Mantener las cacerolas y los platillos principales calientes. • Ablandar mantequilla y queso de crema.
0	• Tiempo de reposo.

BLOQUEO PARA NIÑOS

Esta característica de seguridad evita que el horno sea usado sin autorización. Una vez que el bloqueo contra niños está programado, no se puede efectuar ningún tipo de cocción. La característica de bloqueo para niños también es útil cuando limpie el panel de control. El bloqueo además evita la programación accidental cuando se está limpiando el panel de control.

Si el **BLOQUEO PARA NIÑOS** está programado y usted oprime otra tecla, la palabra **'LOCKED'** (Bloqueado) aparece en la pantalla. Cancele el bloqueo para niños de acuerdo con el procedimiento siguiente:

Programación del bloqueo para niños:

STOP/CLEAR

0

1. Oprima '**STOP/ CLEAR**'.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **0** hasta que la palabra **'LOCKED'** (Bloqueado) aparezca en la pantalla y se escuchen dos señales sonoras.

Para cancelar el bloqueo para niños:



Oprima y mantenga oprimida la tecla **0** hasta que la palabra **'LOCKED'** (Bloqueado) desaparezca de la pantalla.

Después de que se haya desactivado la característica de BLOQUEO PARA NIÑOS, la hora del día volverá a desplegarse en la pantalla. El horno funcionará normalmente.

'CONTROL SET-UP' (PROGRAMACION DE LOS CONTROLES)

La tecla 'CONTROL SET-UP' le permite programar el horno para sus preferencias.

Usted puede seleccionar sonido **'SOUND ON/OFF' (Sonido Activado/Desactivado), 'CLOCK ON/OFF' (Reloj Activado/Desactivado), 'SCROLL SPEED' (Velocidad de Desplazamiento) y 'LBS/KG' (Libras y Kilos).**

Ejemplo 1: Para apagar la señal sonora.

Control Set-up

1. Oprima **'CONTROL SET-UP'**. En la pantalla se mostrarán repetidamente cuatro modos.

1

2. Oprima **1**. La pantalla muestra las palabras **'SOUND ON TOUCH 1 OFF TOUCH 2' (Activar Sonido Oprima 1 Desactivar Sonido Oprima 2)**.

2

3. Oprima **2**. La pantalla muestra las palabras **'SOUND OFF'** (Sonido Desactivado). La pantalla mostrará la hora actual del día.

   NOTA: Para activar nuevamente la señal sonora, repita desde paso 1 al 2 y luego oprima el número 1.

Ejemplo 2: Para seleccionar kilogramos.

Control Set-up

1. Oprima **'CONTROL SET-UP'**.

   En la pantalla aparecerán cuatro modos en forma continua.

4

2. Oprima **4**. La pantalla muestra las palabras **'LBS TOUCH 1 KG TOUCH 2' (Libras Oprima 1 Kilogramos Oprima 2)**.

2

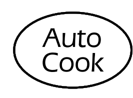
3. Oprima **2**. La pantalla muestra las palabras **'KG'**. La pantalla mostrará la hora del día.

   NOTA: Para seleccionar 'LBS' (Libras), repita desde el paso 1 al 2, luego, oprima el número 1.

'MORE/LESS' (Más/Menos)

Al usar las teclas 'MORE' o 'LESS', todas las opciones **'AUTO COOK', 'TIME COOK' 'EASY COOK'** y **'SENSOR COOK'** pueden ser programadas para cocinar el alimento por un tiempo más prolongado o más corto. Si oprime 'MORE' agregará 10 segundos de tiempo de cocción cada vez que oprima la tecla. Si oprime 'LESS' quitará 10 segundos del tiempo de cocción cada vez que la oprime. Usted debe esperar hasta que comienza la cuenta regresiva de calentamiento antes de agregar o disminuir el tiempo.

Ejemplo: Para ajustar el tiempo de cocción de 'AUTO COOK' (ej. bebida 2 tazas) para un tiempo más largo o para un tiempo más corto.



1. Oprima la tecla **'AUTO COOK'**. La pantalla muestra **'SELECT MENU 1 TO 6 – SEE COOKING GUIDE BEHIND DOOR'**. (Seleccione menú 1 a 6 – Ver la guía de cocción detrás de la puerta).

4

2. Oprima **4**. La pantalla muestra **'BEVERAGE TOUCH 1 TO 2 CUPS'** (Bebida oprima 1 a 2 tazas).

2

3. Oprima **2**.

   More+ Less-

   NOTA: Para ajustar el tiempo, oprima la tecla 'MORE' o 'LESS' durante la cuenta regresiva.



TABLA DE PROGRAMACION DE LOS CONTROLES

NO.	FUNCION	SELECCION	OBSERVACIONES
1	SONIDO ACTIVADO/ DESACTIVADO	Sound On or Sound Off	Todos los sonidos de las teclas y el sonido de Fin de Ciclo activados o desactivados.
2	RELOJ ACTIVADO/ DESACTIVADO	Clock On or Clock Off	Cuando el reloj está desactivado la pantalla está en blanco cuando el horno no está en uso.
3	VELOCIDAD DE DESPLAZAMIENTO	Slow, Normal, or Fast	Controla la velocidad del mensaje que se despliega en la pantalla.
4	LBS / KG	Lbs. or Kg	Programa el control para LIBRAS o KILOS para las características de 'Auto Cook' (Cocción Automática) y 'Auto Defrost' (Descongelación Automática).

NOTA: Cuando el cordón eléctrico es enchufado por primera vez, los ajustes implícitos son Sonido ACTIVADO, Reloj ACTIVADO, Velocidad Normal y LBS.

INSTRUCCIONES PARA LA COCCIÓN POR SENSOR

El sistema de Cocción por Sensor trabaja detectando una acumulación de vapor. Para la mayoría de los programas de cocción por sensor, en las páginas siguientes se incluye una tabla con ejemplos específicos de alimentos e instrucciones de cocción.

Consejos

1. Asegúrese de que la puerta se mantenga cerrada.
2. Una vez que se detecta el vapor, se escucharán dos señales sonoras.
3. Si abre la puerta o se oprime la tecla 'STOP/CLEAR' antes de que se detecte el vapor, el proceso quedará nulo. El horno se detendrá.
4. Antes de usar 'Sensor Cook', asegúrese de que el exterior del contenedor y el interior del horno estén secos, para asegurar los mejores resultados.
5. La temperatura ambiente no debe ser superior a 95° F.
6. El horno debe estar enchufado por lo menos 5 minutos antes de usar el sistema 'Sensor Cook'.

Categorías: Sensor Cook' (Cocción por Sensor)
'Sensor Popcorn' (Palomitas de Maíz por Sensor)
'Sensor Reheat' (Recalentamiento por Sensor)

COCCIÓN POR SENSOR

La cocción por sensor le permite cocinar la mayoría de sus alimentos favoritos sin tener que seleccionar los tiempos de cocción ni los niveles de potencia. Este horno automáticamente determina el tiempo de cocción para cada alimento. Esta característica tiene 6 categorías de alimentos.

Ejemplo Para cocinar FROZEN ENTREE (UN PLATO PRINCIPAL CONGELADO).

Cook

1. Oprima **'COOK'**. La pantalla mostrará '**SELECT MENU 1 TO 6 – SEE COOKING GUIDE BEHIND DOOR' (SELECCIONE MENU 1 A 6 – VEA LA GUIA DE COCCION DETRAS DE LA PUERTA)**.

4

2. Oprima **4**. El horno cocinará el alimento automáticamente mediante el sistema del sensor.

TABLA DE COCCIÓN POR SENSOR

Código	Categoría	Instrucciones	Cantidad
1	Potato (Papas)	Agujeree cada papa con un tenedor y colóquela en la bandeja del horno alrededor del borde, por lo menos a una pulgada de distancia.	1 a 4 papas medianas, de aproximadamente 10 onzas cada una
2	Fresh Vegetables (Verduras Frescas)	Prepare como lo desee, lave y deje los residuos de agua en las verduras. Coloque en un contenedor de tamaño apropiado resistente al microondas, cubra con envoltura de plástico y ventile.	1 a 4 tazas
3	Frozen Vegetables (Verduras Congeladas)	Retire del paquete, enjuague la escarcha debajo del agua corriente. Coloque en un contenedor de tamaño apropiado resistente al microondas, cubra con envoltura de plástico y ventile.	1 a 4 tazas
4	Frozen Entree (Platillo Principal Congelado)	Retire del paquete exterior, corte la cubierta. Si no viene en un contenedor resistente al microondas, coloque en un plato, cubra con envoltura de plástico y ventile.	10 a 21 onzas
5	Rice (Arroz)	Coloque el arroz y duplique la cantidad de líquido (agua o caldo de pollo o de verduras) en una fuente de 2 litros resistente al microondas. Cubra con envoltura de plástico. Cuando termine la cocción, deje reposar durante 10 minutos. Revuelva el arroz para que no se pegue.	1 a 2 tazas. Use arroz mediano o de grano largo. Cocine el arroz instantáneo de acuerdo con las instrucciones en el envase.
6	Fish, Seafood (Pescado, Mariscos)	Coloque el alimento alrededor de los lados de un contenedor resistente al microondas apropiado. Sazone y agregue ¼ - ½ taza de líquido (vino, agua, salsa, etc.). Cubra con envoltura de plástico, ventilada.	4 a 32 onzas

Si usted abre la puerta u oprime 'STOP/CLEAR' durante la detección, el proceso se cancelará.

‘SENSOR POPCORN’

‘SENSOR POPCORN’ (Preparación de Palomitas de Maíz por Sensor) le permite preparar palomitas de maíz envasadas comercialmente (3,0 a 3,5 onzas). Para obtener los mejores resultados, use una bolsa de maíz fresca.

Coloque solamente una bolsa de maíz preenvasado resistente al microondas en el centro de la bandeja giratoria.

Ejemplo: Para preparar 3,5 onzas de maíz.

Popcorn

Oprima **‘POPCORN’**. La pantalla mostrará la palabra **‘POPCORN’**. Luego el horno cocinará automáticamente el alimento usando el sensor.

NOTA:

- No intente recalentar ni cocinar el maíz que no se reventó.
- No use dispositivos de preparación de palomitas de maíz en el horno de microondas que tenga esta característica.

‘SENSOR REHEAT’

Esta característica (Recalentamiento por Sensor) le permite recalentar alimentos precocidos que estén a temperatura ambiente o refrigerados sin seleccionar los tiempos de cocción ni los niveles de potencia. Esta característica tiene tres categorías: plato de servir, sopa/salsa, cacerola.

Ejemplo: Para recalentar una cacerola.

Reheat

1. Oprima la tecla **‘REHEAT’**. La pantalla mostrará **‘SELECT MENU 1 TO 3 – SEE COOKING GUIDE BEHIND DOOR’ (SELECCIONE MENU 1 A 3 – VEA LA GUIA DE COCCION DETRAS DE LA PUERTA).**

3

2. Oprima el número **3**. Luego el horno recalentará automáticamente el alimento con el sistema del sensor.

TABLA DE RECALENTAMIENTO POR SENSOR

Código	Categoría	Instrucciones	Cantidad
1	Dinner Plate (Plato de servir)	Coloque los alimentos que van a ser calentados en un plato de servir o en un plato similar. Cubra con envoltura plástica.	1 a 2 porciones
2	Soup/Sauce (Sopa/Salsa)	Coloque el alimento que va a ser calentado en un contenedor de tamaño apropiado resistente al microondas. Cubra con envoltura plástica.	1 a 4 tazas
3	Casserole (Cacerola)	Cubra el plato que contiene la cacerola con envoltura plástica.	1 a 4 tazas

‘WARM HOLD’

Usted puede con seguridad mantener calientes durante 99 minutos, 99 segundos alimentos cocinados en su microondas. Usted puede usar ‘WARM HOLD’ (Mantener Caliente) solamente o a continuación automática de un ciclo de cocción.

Ejemplo: Para mantener calientes alimentos cocinados o calientes.



START

1. Oprima **‘WARM HOLD’**. La pantalla mostrará **‘HOLD WARM TOUCH START’**.
2. Oprima **‘START’**. La palabra **‘WARM’** aparecerá en la pantalla mientras el horno continúa funcionando.

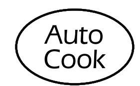
NOTA:

- ‘WARM HOLD’ funciona hasta 99 minutos, 99 segundos.
- Si se abre la puerta del horno se cancela ‘WARM HOLD’. Cierre la puerta y oprima ‘WARM HOLD’, luego oprima ‘START’ si se necesita prolongar el tiempo de calentamiento.
- El alimento cocinado debe estar tapado durante ‘WARM HOLD’.
- Los dulces (pays, empanadas, etc.) deben mantenerse destapados durante ‘WARM HOLD’
- Las comidas completas que se mantienen calientes en un plato de servir deben ser cubiertas durante ‘WARM HOLD’.
- No use más de un ciclo completo de ‘WARM HOLD’ (aproximadamente 1 hora, 40 minutos). La calidad de algunos alimentos se verá afectada cuando se prolonga el tiempo.

'AUTO COOK' (Cocción Automática)

Esta característica le permite cocinar alimentos que usted seleccionó con la tecla 'AUTO COOK'. Tiene 6 categorías de alimentos.

Ejemplo: Para cocinar 4 rebanadas de tocino.



1. Oprima la tecla **'AUTO COOK'**. La pantalla muestra las palabras **'SELECT MENU 1 TO 6 – SEE COOKING GUIDE BEHIND DOOR'** (Seleccione Menú 1 a 6 – Vea Guía de Cocción detrás de la Puerta).

1

2. Oprima el número **1**. La pantalla muestra las palabras **'BACON TOUCH 2 TO 6 SLICES'** (Tocino Oprima 2 a 6 Rebanadas).

4

3. Oprima el número **4**. El horno se pondrá en marcha automáticamente.

'RAPID DEFROST' (Descongelación Rápida)

Esta característica ofrece descongelación rápida para 1 libra de carne de res molida congelada.



1. Oprima **'RAPID DEFROST'**. El horno comienza a descongelar sin necesidad de oprimir la tecla **'START'** (Puesta en Marcha).

TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

- Primero oprima la tecla 'AUTO COOK', luego seleccione el alimento y la cantidad.

Código	Categoría	Instrucciones	Cantidad
1	Bacon (Tocino)	Para obtener mejores resultados coloque las tiras de tocino en la parrilla de preparar tocino del horno de microondas. (Use un plato de servir con toalla de papel si no tiene disponible la parrilla.)	2 a 6 tiras
2	Frozen Roll/Muffin Panecillo/Panquecito Congelado	Retire del paquete y coloque en el plato. (Si los panquecitos pesan más de 3 onzas cada uno, cuéntelos como dos cuando programe la cantidad.	1 a 6 panecillos (2 a 3 onzas cada uno)
3	Fresh Roll/Muffin Panecillo/Panquecito Fresco	Retire del paquete y coloque en el plato. (Si los panquecitos pesan más de 3 onzas cada uno, cuéntelos como dos cuando programe la cantidad.)	1 a 6 panecillos (2 a 3 onzas cada uno)
4	Beverage (Bebida)	¡Tenga cuidado, la bebida estará muy caliente! Algunas veces los líquidos que se calientan en contenedores cilíndricos salpican cuando se mueve la taza.	1 a 2 tazas
5	Chicken Pieces (Presas de Pollo)	Coloque las presas de pollo en un contenedor de tamaño apropiado resistente al microondas, cubra con envoltura de plástico y ventile.	0,5 a 2 libras
6	Hot Cereal (Cereal Caliente)	Prepare siguiendo las instrucciones del envase y cocine. Revuelva y deje reposar antes de comer. Use solamente cereal instantáneo caliente.	1 a 6 porciones

‘AUTO DEFROST’ (Descongelación Automática)

En el horno tiene programadas tres secuencias de descongelación. Esta característica le proporciona el mejor método para descongelar alimentos congelados. La guía de cocción le indicará cual es la mejor secuencia de descongelación para el alimento que usted esté descongelando.

Con la característica ‘Auto Defrost’, el horno automáticamente programa el tiempo de descongelación y los niveles de potencia.

El horno automáticamente determina los tiempos de descongelación requeridos para cada alimento de acuerdo al peso que usted programe.

Para mayor conveniencia, la característica ‘Auto Defrost’ incluye un mecanismo incorporado de sonido que le recuerda cuando revisar, dar vuelta, separar o redistribuir el alimento.

Se ofrecen tres niveles diferentes de descongelación.

1 CARNE
2 AVE
3 PESCADO

- Usted puede seleccionar la categoría oprimiendo la tecla numérica 1 (‘MEAT’), la tecla numérica 2 (‘POULTRY’) y la tecla numérica 3 (‘FISH’) después de oprimir la tecla ‘AUTO DEFROST’.
- El peso disponible es de 0,1 a 6 libras. (0,05 a 2,7 kilos).

Ejemplo: Para descongelar 1,2 libras (540 g) de carne de res molida.



1. Oprima **‘AUTO DEFROST’**. La pantalla muestra las palabras **“MEAT TOUCH 1 POULTRY TOUCH 2 FISH TOUCH 3”** (Carne Oprima 1 Carne de Ave Oprima 2 Pescado Oprima 3).

1

2. Oprima **1**. La pantalla muestra las palabras **‘ENTER WEIGHT’** (Programar Peso).

1 2

3. Programe el peso oprimiendo **1** y **2**. La pantalla despliega las palabras ‘**1.2 LBS. TOUCH START.**’ (1,2 libras [540 g] Oprima ‘Start’)

START

4. Oprima **‘START’** (Puesta en Marcha). Comienza la descongelación.

NOTA:

Cuando se oprime la tecla ‘START’, la pantalla cambia a la cuenta regresiva del tiempo de descongelación. El horno emitirá una señal sonora durante el ciclo ‘DEFROST’.

Cuando suena la señal sonora, abra la puerta y de vuelta, separe o redistribuya el alimento.

Retire cualquier porción que se haya descongelado. Vuelva las porciones congeladas al horno y oprima ‘START’ para reanudar el ciclo de descongelación.

- Para obtener mejores resultados, retire el pescado, mariscos, carne de res y carne de ave de sus envases originales de papel o de plástico. De lo contrario la envoltura puede retener el vapor y los jugos cerca de los alimentos lo cual puede causar que la superficie exterior de los alimentos se cocine.
- Para obtener los mejores resultados coloque la carne molida en la forma de una rosquilla antes de congelarla. Cuando la descongele, raspe la carne que está descongelada cuando suena la señal sonora y continúe descongelando.
- Coloque los alimentos en un contenedor bajo o en la parrilla de asar del microondas para recolectar los goteos.
- El alimento debe todavía estar algo helado en el centro cuando se retira del horno.

LISTA DE SECUENCIAS DE DESCONGELACIÓN AUTOMATICA

Secuencia	Alimentos
1 ‘MEAT’ (CARNE)	**CARNE DE RES** Carne molida de res, biftec redondo, trocitos para estofado, filete de lomo, carne asada, aguja, bifes anchos, asado de cuadril, hamburguesas. **CORDERO** Chuletas (1 pulgada [2,5 cm] de grosor), asado (enrollado) **CERDO** Chuletas (1/2 pulgada [1,3 cm] de grosor), salchichas, costillas, costillas estilo campestre, asado enrollado, salchichas. **TERNERA** Chuletas de ternera (1 libra [450 g] de _ pulgada [1,3 cm] de grosor)
2 ‘POULTRY’ (CARNE DE AVE)	**CARNE DE AVE** Pollo entero (menos de 4 libras [1,8 kg]), pechugas cortadas (deshuesadas) **GALLINAS DE CORNUALLES** Enteras **PAVO** Pechuga (menos de 6 libras [2,7 kg])
3 ‘FISH’ (PESCADO)	**PESCADO** iletes, Tajadas enteras **MARISCOS** Carne de jaibas, colas de langosta, camarones, callos de hacha

Tabla de Vegetales Frescos

Vegetales	Cantidad	Tiempo de cocción en 'HIGH' (minutos)	Instrucciones	Tiempo de Reposo
lcachofas, (8 onzas [225 g] cada una)	2 medianas 4 medianas	5 a 8 10 a 12	Recorte. Agregue 2 cucharaditas de agua y 2 cucharaditas de jugo de limón. Tape. Cocine con los tallos hacia arriba.	2 a 3 minutos
Espárragos, frescos, tallos	1 libra (450 g)	3 a 7	Lave y coloque la mitad de los espárragos al revés. Agregue ½ taza (120 ml) de agua. Tape.	2 a 3 minutos
Ejotes, verdes y amarillos	1 libra (450 g)	7 a 10	Agregue ½ taza (120 ml) de agua en una cacerola de 1½ litros. Revuelva a la mitad de la cocción.	2 a 3 minutos
Betabeles, frescos	1 libra (450 g)	12 a 16	Agregue ½ taza (120 ml) de agua en una cacerola tapada de 1½ litros. Vuelva a distribuir a la mitad de la cocción.	2 a 3 minutos
Brócoli, fresco, brotes	1 libra (450 g)	5 a 9	Coloque el brócoli en una fuente de hornear. Agregue ½ taza (120 ml) de agua.	2 a 3 minutos
Repollo, fresco, picado	1 libra (450 g)	5 a 7	Agregue ½ taza (120 ml) de agua en una cacerola tapada de 1½ itros. Revuelva a la mitad de la cocción.	2 a 3 minutos
Zanahorias, frescas, rebanadas	2 tazas (475 ml)	3 a 6	Agregue ¼ aza (120 ml) de agua en una cacerola tapada de 1 litro. Revuelva a la mitad de la cocción.	2 a 3 minutos
Coliflor, fresca, entera	1 libra (450 g)	6 a 10	Recorte. Agregue ¼ taza (120 ml) de agua en una cacerola tapada de 1 litro. Revuelva a la mitad de la cocción.	2 a 3 minutos
Apio, fresco, picado	2 tazas (475 ml) 4 tazas (950 ml)	3 a 5 7 a 9	Rebane. Agregue ½ aza (120 ml) de agua en una cacerola tapada de 1½ itros. Revuelva a la mitad de la cocción.	2 a 3 minutos
Elote, fresco	2 mazorcas	5 a 8	Quite las hojas. Agregue 2 cucharadas de agua en una fuente de hornear de 1½ litros. Tape.	2 a 3 minutos
Champiñones, frescos, rebanados	½ libra (225 g)	2 a 3 ½	Coloque los champiñones en una cacerola tapada de 1½ litros.	2 a 3 minutos
Pastinaca, fresca, rebanada	1 libra (450 g)	4 a 8	Agregue ½ taza (120 ml) de agua en una cacerola tapada de 1½ litros.	2 a 3 minutos
Chícharos, verdes, frescos	4 tazas (950 ml)	6 a 9	Agregue ½ taza (120 ml) de agua en una cacerola tapada de 1½ litros. Revuelva a la mitad de la cocción.	2 a 3 minutos
Camote, entero, al horno (6 a 8 onzas [170 a 225 g] cada uno)	2 medianos 4 medianos	5 a 7 6 a 11	Agujere los camotes varias veces con un tenedor.	2 a 3 minutos 2 a 3 minutos
Papas blancas, enteras, al horno (6 a 8 onzas [170 a 225 g] cada una)	2 papas 4 papas	5 a 7 8 a 13	Agujere las papas varias veces con un tenedor.	2 a 3 minutos 2 a 3 minutos
Espinaca, fresca, hoja	1 libra (450 g)	5 a 7	Agregue ½ taza (120 ml) de agua en una cacerola tapada de 2 litros.	2 a 3 minutos
Zapallo, calabaza o tipo nuez, fresco	1 mediana	6 a 8	Corte el zapallo por la mitad. Quite las semillas. Coloque en una fuente de hornear de 8 x 8 pulgadas (20 x 20 cm). Tape.	2 a 3 minutos
Calabacitas, frescas, rebanadas	1 libra (450 g)	5 a 8	Agregue ½ taza (120 ml) de agua en una cacerola tapada de 1½ litros.	2 a 3 minutos
Calabacitas, frescas, enteras	1 libra (450 g)	7 a 8	Agujere. Coloque sobre 2 toallas de papel. De vuelta a as calabacitas y distribúyalas a la mitad de la cocción.	2 a 3 minutos

VERDURAS

Mezcla de Verduras, 4 porciones cuando es un plato complementario o 2 cuando es una comida

2 zanahorias grandes, cortadas en pedazos de 1 pulgada
1 papa grande para hornear, cortada en cubos
1 cebolla roja mediana, en rebanadas delgadas
4 dientes de ajo, pelados
2 tallos de apio, cortados en pedazos de 1 pulgada
2 cucharadas de aceite de oliva
sal y pimienta al gusto
Coloque todo en una fuente de 2 litros resistente al microondas, cubra y cocine por **sensor** o en el nivel de potencia 'HI' (Alto) durante 10 minutos o hasta que las zanahorias estén suaves.

Pimientos Estofados, 4 porciones

1 pimiento rojo grande, sin semillas y cortado en tiras de 1 pulgada
1 pimiento verde grande, sin semillas y cortado en tiras de 1 pulgada
1 cebolla roja mediana, en rebanadas delgadas
2 dientes de ajo, machacados
1 taza de salsa preparada
2 cucharadas de aceite de oliva
sal y pimienta al gusto
Coloque todo en una fuente de 2 litros resistente al microondas, cubra y cocine por **sensor** o en el nivel de potencia 'HI' (Alto) durante aproximadamente 12 minutos o hasta que los pimientos estén muy blandos.

ARROZ

Arroz Español, 4 porciones

½ libra de carne molida sin grasa o salchicha ahumada
1 pimiento verde mediano, sin semillas y picado
1 cebolla amarilla pequeña, picada
1 taza de arroz instantáneo
1 lata (14 onzas) de tomates estofados
1 cucharadita de polvo de chili
Coloque la carne, pimiento, cebolla en una fuente de 2 litros resistente al microondas y cocine durante 2 minutos en el nivel de potencia alto. Escurra la grasa. Agregue los otros ingredientes, cubra y cocine con **sensor**.

PESCADO, MARISCOS

Salmón Hervido, 4 porciones

½ taza de vino blanco seco
½ taza de jugo de almejas embotellado
4 ramitas de eneldo fresco o 1 cucharada de eneldo seco
6 granos de pimienta
4 tajadas de salmón pequeñas, aproximadamente de 4 onzas cada una
rebanadas de limón
En un plato de 2 litros resistente al microondas, coloque los primeros 5 ingredientes, cubra y cocine durante 3 minutos en el nivel de potencia alto. Agregue el salmón, vuelva a cubrir y cocine por **sensor** o en el nivel de potencia alto durante 3 a 4 minutos o hasta que esté cocido y la temperatura interna sea de 160°F.

Camarones de Pelar y Servir, 2 porciones

½ taza de vino blanco seco
2 dientes de ajo, molido
2 cucharadas de jugo de limón
4 cucharadas de mantequilla
1 libra de camarones grandes con cáscara
Coloque todo en una fuente de 2 litros resistente al microondas alrededor del borde de la fuente, cubra y cocine por **sensor** o en el nivel de potencia alto durante 5 minutos, revolviendo una vez o hasta que los camarones estén rosados. Pele los camarones y sirva con los jugos.

Filetes de Pescado Enrollado, 4 porciones

4 filetes de pescado, lenguado, platija, bagre o perca de aproximadamente 4 onzas cada uno.
pimienta de limón
2 cucharadas de jugo de limón
Sazone el pescado con la pimienta de limón y enróllelo asegurándolo con un palillo o limpiadientes de madera. Coloque en un plato de vidrio y rocíe con jugo de limón. Cubra con envoltura plástica y cocine por **sensor** o en el horno de microondas en el nivel de potencia mediano durante 5 minutos o hasta que el pescado esté opaco y se desmenuce fácilmente. Mezcle los jugos con ¼ de taza de aliño de ensalada italiano y rocíe sobre el pescado.

Filetes de Pescado a la Parmesana, 4 porciones

4 filetes de pescado (aproximadamente de 4 onzas cada uno) doblados
1 taza de salsa de fideos preparada
½ taza de queso parmesano, rallado
Coloque la salsa en una fuente de 2 litros y coloque el pescado con la parte más gruesa hacia los bordes de la fuente. Espolvoree con queso. Cubra y cocine por **sensor**.

Trucha Almandina, 2 porciones

2 truchas enteras, de aproximadamente 8 onzas cada una
2 cucharadas de almendras rebanadas
2 cucharadas de jugo de limón
4 tiras de tocino, cocinadas crujientes y hecho migas
4 cucharadas de perejil picado
Coloque el pescado alrededor de los bordes con la cabeza tocando la cola del pescado siguiente en un plato de pay de vidrio de 10 pulgadas. Agregue el jugo de limón y la mantequilla y cubra con envoltura de plástico y cocine por **sensor** o en nivel de potencia mediano durante aproximadamente 6 minutos o hasta que el pescado esté cocido. Coloque en una fuente de servir y vacíe los jugos de la cocción sobre el pescado; espolvoree las almendras, tocino y perejil.

Cuidado y Limpieza

⚠ ATENCION

Para evitar riesgos materiales, desenchufe el horno de microondas o desconecte la energía eléctrica retirando el fusible o disparando el disyuntor.

Antes de limpiar el horno, desenchúfelo o abra la puerta para evitar la puesta en marcha accidental del horno.

Pieza	Descripción
Interior del Horno	• Limpie con un paño húmedo seguido • Es importante mantener limpia el área entre la puerta y la cavidad delantera para asegurar que la puerta cierre bien. • Quite las salpicaduras de grasa con un paño con jabón, luego enjuague y seque. • No use detergentes fuertes ni limpiadores abrasivos.
Bandeja de Vidrio y Anillo Giratorio	• La bandeja de vidrio y el anillo giratorio pueden ser lavados a mano o en el lavavajillas. • Enjuague y seque bien.
Panel de Control	• Limpie con un paño húmedo seguido inmediatamente con un paño seco.. • La característica de Bloqueo para Niños también es útil cuando se limpia el panel de control. • El Bloqueo para Niños evita la programación accidental cuando se limpia el panel de control.
Puerta	• Si se acumula vapor dentro o alrededor de la parte exterior de la puerta del horno, limpie el panel con un paño suave. • Esto puede ocurrir cuando el microondas se hace funcionar bajo condiciones de humedad alta y en ningún momento indica que es un malfuncionamiento.
Superficie Exterior del Horno	• Limpie con un paño húmedo. Enjuague y seque. No use detergentes ásperos ni limpiadores abrasivos. • Para evitar daño a las piezas situadas dentro del horno, no se debe dejar que el agua se escurra hacia las aberturas de ventilación.

Después de limpiar el horno, asegúrese de que el anillo giratorio y la bandeja de vidrio estén en la posición correcta.
Oprima la tecla ‘STOP/CLEAR’ dos veces para reponer cualquier ajuste accidental de alguna tecla.

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar riesgo de lesión personal, choque eléctrico o la muerte, no retire en ningún momento la caja exterior. Solamente un técnico de servicio autorizado puede retirar la caja exterior.

ANTES DE SOLICITAR SERVICIO

Verifique la lista que se incluye a continuación para verificar si realmente es necesario hacer una llamada de servicio. Una consulta rápida de este manual así como una revisión de la información adicional sobre cada artículo puede evitar una llamada de servicio innecesaria.

Problema	Causa Posible
El horno no se pone en marcha	• El cordón eléctrico no está enchufado. - Enchúfelo. • La puerta está abierta. - Cierre la puerta, ábrala y trate de nuevo. • Se programó un funcionamiento incorrecto. - Consulte las instrucciones de funcionamiento.
Arco eléctrico o chispas	• Se usaron materiales que no deben usarse en el horno de microondas. - Use solamente utensilios que sean resistentes al microondas. • El horno se hizo funcionar vacío. - No haga funcionar vacío. • Han quedado restos de alimentos en el interior del horno. - Limpie la cavidad del horno con una toalla húmeda.
Cocción dispareja o descongelación deficiente	• Se usaron materiales que no deben usarse en el horno de microondas. - Use solamente utensilios que sean resistentes al microondas. • El tiempo de cocción/nivel de potencia no es adecuado. - Use el tiempo de cocción/nivel de potencia correcto. • El alimento no es dado vuelta ni revuelto. - De vuelta o revuelva el alimento.
Alimentos sobrecocidos	• El tiempo de cocción/nivel de potencia no es adecuado. - Use el tiempo de cocción/nivel de potencia correcto cuando cocine el mismo alimento.
Alimentos no bien cocidos	• Se usaron materiales que no deben usarse en el horno de microondas. - Use solamente utensilios que sean resistentes al microondas. • El alimento no se descongeló completamente. - Descongele bien el alimento. • Están obstruidos los orificios de ventilación del horno. - Verifique para ver si los orificios del horno no están obstruidos. • El tiempo de cocción/nivel de potencia no es adecuado. - Use el tiempo de cocción/nivel de potencia correcto cuando cocine el mismo alimento.

TODAS LAS SIGUIENTES SITUACIONES SON NORMALES

- Sonido sordo de golpeo durante el funcionamiento del horno.
- Vapor que sale alrededor de la puerta.
- Reflexión de la luz alrededor de la puerta o de la envoltura exterior.
- Disminución de la intensidad de la luz del horno y cambio en el sonido del soplador durante el funcionamiento del horno cuando se usan niveles de potencia que no son altos.
- Puede ocurrir interferencia con la radio y televisión durante las operaciones. Es similar a la interferencia causada por otros electrodomésticos pequeños tales como licuadoras, secadores de cabello, etc.

Garantia

Garantía Completa de Un Año – Piezas y Mano de Obra

Durante un (1) año desde la fecha original de compra al por menor, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar.

Garantías Limitadas – Piezas Solamente

Desde el Segundo Hasta el Quinto Año – A partir de la fecha original de compra, se reparará o reemplazará gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante uso normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

- Un tubo magnetrón de repuesto, panel de teclas y microprocesador

Lo que no cubre estas garantías

- Reemplazo de los fusibles del hogar, reposición de los disyuntores o corrección del alambrado o plomería del hogar.
- Mantenimiento y limpieza normal del producto, incluyendo focos.
- Productos cuyos números de serie originales fueron removidos, alterados o no son fácilmente legibles.
- Productos comprados para uso comercial, industrial o de arriendo.
- Productos situados afuera de los Estados Unidos o Canadá.
- Costos de servicio adicionales, si el técnico debe realizar servicio extraordinario fuera de lo normal o fuera de las horas o del área de servicio normal.
- Ajustes después del primer año.
- Reparaciones resultantes de lo siguiente:
  - Instalación, sistema de escape o mantenimiento incorrecto.
  - Cualquier modificación, alteración o ajuste no autorizado por Maytag.
  - Accidente, mal uso, abuso, incendio, inundación o actos fortuitos.
  - Conexiones a suministro de gas, suministro de voltaje o corriente eléctrica incorrectas.
  - Uso de utensilios, contenedores o accesorios no aproiados que pueden causar daño al producto.
- Viaje.

Si usted necesita servicio

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Maytag Services℠, Maytag Customer Assistance al 1-800-688-1120 EE.UU. y Canadá para ubicar a un técnico autorizado.
- Asegúrese de conservar la prueba de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTIA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Services℠, Attn: CAIR®, Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-1120** EE. UU. y CANADA.

  NOTA: Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información:

  a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
  b. número de modelo y número de serie;
  c. número y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
  d. una descripción clara del problema;
  e. comprobante de compra (recibo de compra).
- Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Services℠, Maytag Customer Assistance.

BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA MAYTAG SERA RESPONSIBLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos que varían de un estado a otro. Por ejemplo, algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo tanto esta exclusión puede que no se aplique en su caso.

Part No.8112P245-60
3828W5A3383